Cucine55

Ma che bella invenzione. La FutureLine di V-ZUG.

2013

PUBLICIS

Andreas Caminada,
3 stelle Michelin,
19 punti Gault Millau

«A casa è tutto per me.»

Il nuovo Combi-Steam XSL di V-ZUG

Quando vuole deliziare i suoi ospiti o se stesso, Andreas Caminada utilizza il nuovo Combi-Steam XSL di V-ZUG che garantisce risultati perfetti. Poiché la temperatura del vapore è regolabile con precisione da 30 a 100 °C, cuocere sottovuoto diventa facile anche a casa. Scoprite un piacere unico e sano con l'innovativo Vacuisine® di V-ZUG. Per maggiori informazioni: vzug.ch

Premium Swiss Quality

V-ZUG

L'avanguardia in cucina e in lavanderia

Legenda dei simboli

Cottura a vapore, forni, cucine, Coffee-Center

- Illuminazione (da De Luxe S accensione/spegnimento individuali)
- Calore superiore/inferiore
- Calore superiore
- Calore inferiore
- Calore superiore/inferiore umido
- Aria calda
- PizzaPlus
- Aria calda umida
- Grill
- Grill e ricircolo d'aria
- Sonda di temperatura
- Microonde, combinabile con tutti i tipi di cottura, con ricette integrate e sonda di temperatura
- Cottura delicata
- CotturaAutomatica
- Ricette integrate con ricettario esclusivo
- Autopulizia pirolitica
- Timer elettronico (con funzioni suppl. a seconda del modello)
- Display multilingue
- Electronic Steam System (ESS)
- GourmetVapore
- Vapore
- Riscaldamento cibi
- Cottura professionale
- Scelta chicchi
- Scelta dimensioni tazza
- Una tazza
- Due tazze
- Acqua calda
- Menu
- Cappuccino
- Latte macchiato
- Caffelatte
- Massima silenziosità
- Consulenza post-vendita

Microonde

- Illuminazione
- Microonde
- Tecnologia Inverter
- Aria calda
- Grill
- CombiCrunch
- Power&Favorite
- AutomaticPlus
- PerfectDefrost
- Timer

Aerazione

- 440 m³/h — Portata d'aria in m³/h
- 3 — Numero lampade alogene
- 3 — Numero faretti alogeni
- 4 LED — Numero di luci LED
- Comando elettronico a pressione leggera
- Ø 150 mm — Tubo espulsione d'aria Ø ... mm, con valvola di ritenuta integrata
- Espulsione d'aria
- Ricircolo d'aria
- Allacciamento al climatizzatore Zehnder
- Luce con funzione dimmer
- MC — Soluzione integrata
- Tecnologia Minair

Piani di cottura

- off — Durata di cottura con funzione di spegnimento
- PowerPlus — PowerPlus per tutte le zone di cottura
- PowerTronic — PowerTronic
- Timer acustico
- Tasti morbidi di selezione diretta
- Comando slider
- 2 livelli di selezione diretta
- Tasto pausa
- 1-9 — 9 livelli di potenza
- 65° — Funzione scaldavivande
- A▸G — Avvio automatico della cottura
- Protezione per la pulizia
- Collegamento tra le zone
- AUTO — Ottimo per la carne
- AUTO — Ottimo per le verdure
- AUTO — Ottimo per il pesce
- AUTO — Funzione scioglimento
- 10 cm — Dimensioni minime del fondo della pentola
- Comando esterno
- Pacchetto sicurezza
  - Dispositivo di sicurezza per bambini
  - Spegnimento di sicurezza
  - Protezione antisurriscaldamento
  - Riconoscimento pentola (solo induzione)
  - Indicatore di calore residuo

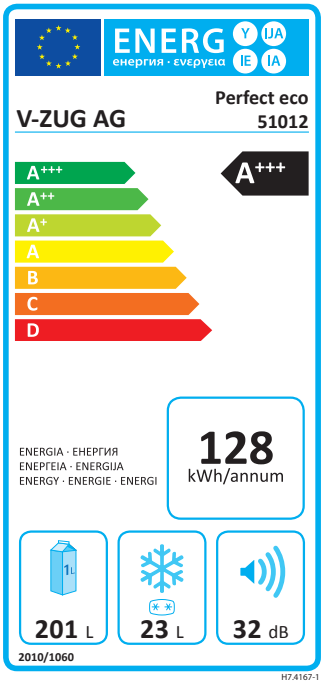
Simboli lavaggio ››

Estetica

- N — Colore nero
- B — Colore bianco
- V — Vetro a specchio
- C — ChromeClass
- Ti — Totalmente integrato
- A — Acciaio inox
- Ci — Compl. in acciaio inox
- clean — TouchClean

Lavastoviglie

- Automatico
- SteamFinish
- Quotidiano corto
- Quotidiano
- Corto/bicchieri
- Corto
- Sprint
- Bicchieri
- Intensivo
- Fonduta/raclette
- Igiene
- Prelavaggio
- Eco
- Carico parziale
- Function Light
- Risparmio energia
- Dispositivo di sicurezza per bambini
- Avvio ritardato fino a 24 ore
- Display multilingue
- All-in-1
- Massima silenziosità
- Cestelli Vario
- Asciugatura attiva
- Sensore di calcare
- Sensore di torbidezza
- Dosaggio brillantante
- Sensore della durezza dell'acqua
- Spazio per 12 coperti



Efficienza energetica in un colpo d'occhio

Oggi quando si acquista un elettrodomestico si riserva particolare attenzione al consumo energetico. Grazie all'etichetta è possibile leggere direttamente sull'apparecchio quanta energia consuma. La lettera A rappresenta la migliore classe di efficienza energetica, mentre la G quella peggiore. Per frigoriferi, lavastoviglie e lavatrici ci sono anche le classi A+, A++ e A+++. Tutti gli apparecchi V-ZUG, senza eccezione alcuna, si trovano nelle migliori classi di efficienza energetica: dalla A alla A+++.

Si ricorda che i risultati di misurazione di diverse etichette energetiche non sono confrontabili, perché i metodi di misurazione sono diversi. Sul sito vzug.ch troverete informazioni costantemente aggiornate relative all'efficienza energetica dei nostri preziosi apparecchi: **vzug.ch**

A-30%

Questo simbolo indica un'asciugatrice ad alto risparmio energetico, che consuma nettamente meno rispetto alle rigorose disposizioni dell'Ordinanza sull'energia. Risulta così sensibilmente superiore alla classe energetica A.

0 WATT Standby

Consumo in standby? 0 Watt!

Grazie all'elettronica più moderna, il consumo di energia al termine del programma si riduce al minimo e l'apparecchio passa alla modalità standby (0 Watt ai sensi della SN/EN 62301).

Tariffe ufficiali TRA 2013

Categoria di peso	Categoria apparecchi	TRA, IVA incl.	TRA, IVA escl.
	Grandi elettrodomestici (esclusi frigoriferi, congelatori e asciugatrici a pompa di calore)	**CHF**	**CHF**
< 5 kg	Sistemi di pagamento	0.60	0.56
> 5-15 kg	Wok, piani cottura, cappe aspiranti leggere	2.50	2.31
> 15-25 kg	Steam S, forni a microonde, cassetti riscaldabili, cappe aspiranti medie, Teppan Yaki, Coffee-Center	6.-	5.56
> 25-70 kg	Lav. Adorina T, lav. Adora SL/S/L, fornelli, forni, steamer, lavastoviglie, cappe aspiranti pesanti, Miwell-Combi XSL	12.-	11.11
> 70-140 kg	Lav. Adorina SL/S/L, lav. Adora SLQ, lav. Unimatic, cappe aspiranti molto pesanti	20.-	18.52
	Frigoriferi, congelatori e asciugatrici a pompa di calore		
> 25-100 kg	Frigoriferi e Winecooler, lav. Adora SLQ WP, asciugatrice a pompa di calore Adora, Adorina e Unimatic	30.-	27.78
> 100-250 kg	FoodCenter	50.-	46.30

La tassa di riciclaggio non si applica a scaldavivande, pannelli di comando e set di piastre da cottura

Prezzi

Tutti i prezzi sono espressi in franchi svizzeri (CHF).
In grassetto: IVA inclusa/normale: IVA esclusa

Tutti i prezzi si intendono al netto della tassa di riciclaggio anticipata (TRA). Con riserva di variazione del modello e del prezzo.
Per motivi di impaginazione indichiamo i prezzi di vendita lordi TRA esclusa. Essa è indicata per ogni prodotto. La TRA relativa all'apparecchio base vale anche per le altre varianti.

All'indirizzo **vzug.ch** troverete i listini prezzi incl. TRA. La tabella riepilogativa viene inviata su richiesta. Questi prezzi lordi hanno valore di prezzo indicativo non vincolante.

V-ZUG SA distribuisce i propri prodotti tramite qualificati commercianti specializzati. Per offerte dettagliate si consiglia di rivolgersi a questi ultimi.

Indice

6–13 V-ZUG SA

6 Forza innovativa e qualità
8 Sito produttivo e di sviluppo di Zugo
10 Novità mondiali
12 Tutela dell'ambiente
13 Grandi chef

14–85 COMBI-STEAMER, FORNI, CUCINE

14 Design e combinazioni
16 Combi-Steamer e Steamer
28 Forni e cucine
46 Cassetti riscaldabili
48 Microonde
52 Coffee-Center
54 Piani di cottura a induzione
70 Piani di cottura a induzione per il mercato delle sostituzioni
72 Piani di cottura Toptronic
78 Piani di cottura Toptronic per il mercato delle sostituzioni
79 Piani di cottura Quicklight
85 Pannelli di comando da incasso, manopole singole e frontalini da incasso

86–107 AERAZIONE

86 Cappe a isola e da parete
102 Cappe da incasso

108–121 LAVAGGIO

108 Lavastoviglie Adora
121 Lavastoviglie Adorina

122–139 REFRIGERAZIONE

122 Frigoriferi
134 Winecooler
136 FoodCenter

140–151 INFO

140 Dichiarazione merceologica

Forza innovativa e qualità svizzera da 100 anni

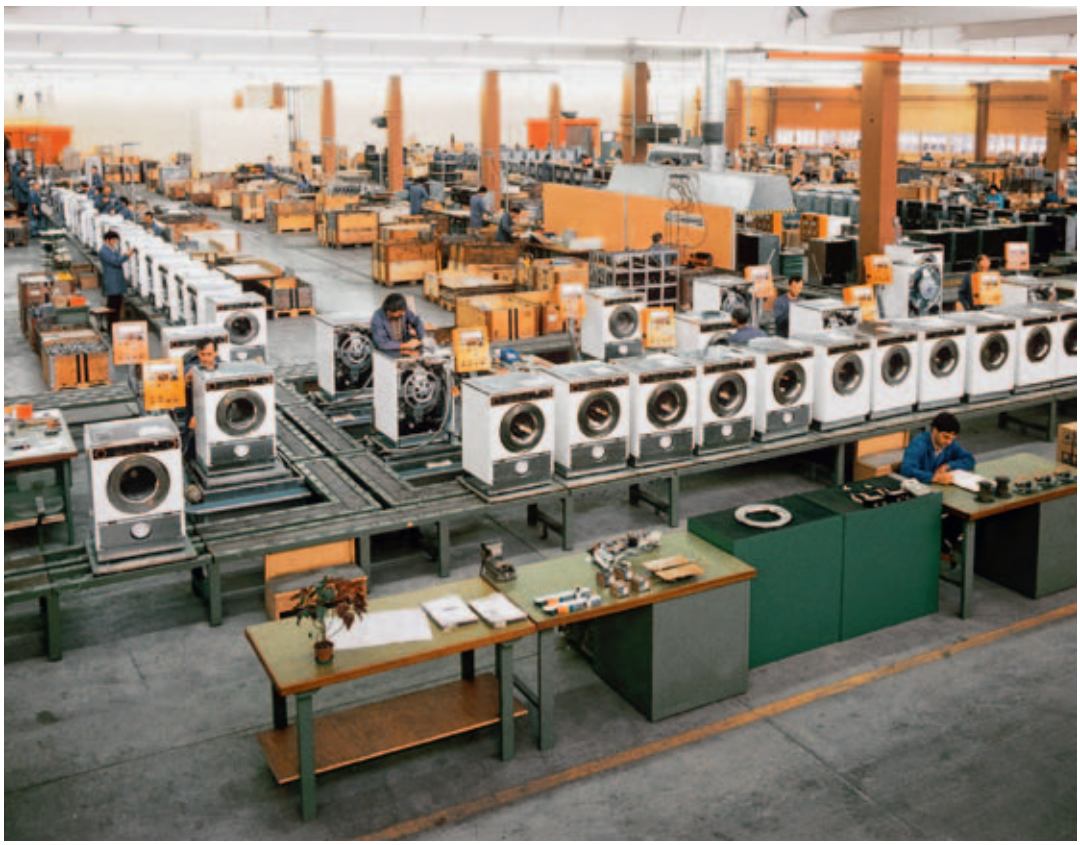
Dal 1913 V-ZUG è sinonimo di Premium Swiss Quality. L'altissima qualità non è solo una nostra tradizione, ma soprattutto un impegno a progredire: le nostre scoperte e innovazioni pongono sempre nuovi standard di riferimento nel mondo. E al centro poniamo sempre voi, le nostre e i nostri clienti, con prodotti da cui potrete trarre ispirazione nella vostra cucina, offrendovi il massimo comfort.

V-ZUG SA oggi è l'unico marchio di elettrodomestici puramente svizzero e l'unico produttore che sviluppa e realizza apparecchi di grande valore per la cucina e per la lavanderia a Zugo, nel cuore della Svizzera. Swiss Made con successo, da 100 anni.

Lavoratrici e lavoratori della spedizione, 1913

L'edificio principale intorno al 1920

Pressa idraulica, 1927



Linea di produzione lavatrici automatiche Adora, 1985

Ancora oggi, V-ZUG sviluppa e produce elettrodomestici di grande valore per la cucina e la lavanderia a Zugo.

› vzug.ch

Scoprite la storia di V-ZUG dagli inizi fino ad oggi su happybirthdayvzug.com

Il nuovo centro logistico ZUGgate, lungo 185 metri, di grande autonomia energetica grazie alle più moderne tecnologie, che comprendono pannelli fotovoltaici e motori di recupero nei montacarichi.

Sito produttivo e di sviluppo di Zugo

ZUGgate

Da una «buona famiglia» per andare in tutto il mondo

Dallo stabilimento di Zugo, con i suoi 62 000 m², oltre 1300 collaboratrici e collaboratori dedicano le loro conoscenze e capacità alla nostra esigente clientela, in Svizzera e in tutto il mondo.

Premium Swiss Quality

- V-ZUG sviluppa e realizza in Svizzera lavatrici, asciugatrici, forni, fornelli, steamer, Combi-Steamer e lavastoviglie. È l'unico produttore con un programma così completo «Made in Switzerland».
- Una verifica permanente della qualità di ogni fase di lavorazione e un collaudo finale globale garantiscono l'elevata Premium Swiss Quality.
- Tutto ciò che viene da V-ZUG funziona in modo assolutamente affidabile. Questo aspetto viene evidenziato chiaramente dalla garanzia di 15 anni sui pezzi di ricambio.

swiss made

Investimenti

V-ZUG crede nella piattaforma economica svizzera e, anno dopo anno, investe a Zugo in un'infrastruttura moderna. Ad esempio, nello stabilimento produttivo nord, costruito in legno nel rispetto dell'ambiente, o nel nuovo centro logistico ZUGgate, lungo 185 metri, dotato di impianto fotovoltaico.

Formazione e aggiornamento permanenti rivestono per noi un ruolo fondamentale. Per esempio, i nostri specialisti esperti trasmettono il loro know-how e la loro passione a 60 apprendisti, in 9 ambiti professionali. Anche questo è un investimento per il futuro.

Scansionare il codice per saperne di più sul sito produttivo di Zugo.

Su V-ZUG potete contare

V-ZUG è stata scelta nel 2012 dalle consumatrici e dai consumatori svizzeri come marchio maggiormente degno di fiducia nel settore degli elettrodomestici. Questo è il risultato del nostro perseguimento sistematico ed esigente della qualità.

Assistenza tecnica leader in tutta la Svizzera

- La cosa più importante per noi è che siate soddisfatti. Per questo motivo potete sempre contare sulla nostra rete di 16 centri assistenza e 8 satelliti su tutto il territorio, sul nostro servizio clienti all'avanguardia e sui nostri oltre 300 tecnici con le migliori qualifiche.
- È sufficiente chiamare il nostro numero gratuito di assistenza: **0800 850 850.**

› **vzug.ch**

vzug.ch/lifestyle

Consulenza personalizzata e competente

- I nostri 8 centri espositivi e di consulenza regionali vi offrono la possibilità di farvi consigliare da esperti qualificati nelle vostre vicinanze. In questa occasione, attraverso dimostrazioni culinarie gratuite, potrete conoscere i nostri apparecchi in dettaglio.
- Anche dopo l'acquisto, su richiesta potrete contare su di noi per dimostrazioni gratuite degli elettrodomestici di spicco di V-ZUG a casa vostra, con corsi di cucina e dimostrazioni pratiche nei centri espositivi e di consulenza oppure con il nostro servizio di consulenza culinaria telefonica, sempre gratuito.

V-ZUG in Internet

- Nel nostro sito Internet non trovate solo informazioni complete, ma anche file da scaricare, un servizio ricette e il nostro servizio newsletter con consigli e suggerimenti per la gestione della casa.
- Il portale LIFESTYLE by V-ZUG vi porta in un mondo di piacere e di scoperte culinarie. Lasciatevi ispirare dai grandi chef Tanja Grandits, Andreas Caminada, Philippe Rochat, Stefan Meier ed Eckart Witzigmann.

2012 SteamFinish
Prima mondiale SteamFinish
Adora è la prima lavastoviglie che si prende cura di bicchieri, posate e stoviglie con il puro vapore. Il sistema SteamFinish garantisce una pulizia impeccabile e una brillantezza scintillante.

Scansionare il codice per saperne di più sulla novità mondiale SteamFinish.

Ma che bella invenzione: le novità mondiali di V-ZUG

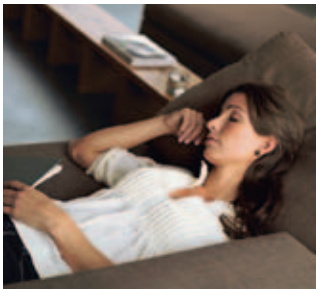
swiss made

Le innovazioni di V-ZUG pongono nuovi standard in tutto il mondo. La nostra forza motrice sono le esigenze e i desideri delle nostre e dei nostri clienti, che chiedono elettrodomestici sempre migliori, più economici e facili da usare. Per facilitarvi il lavoro quotidiano in cucina e in lavanderia, il nostro team di sviluppo interno trasforma idee creative in tecnologie intelligenti e all'avanguardia. Modernissimi metodi di sviluppo in 3D e ingegnose apparecchiature di laboratorio consentono uno sviluppo e una costruzione mirati fino al momento della commercializzazione.

Novità mondiali di V-ZUG degli ultimi anni

2012: Cottura comfort
I piani di cottura della linea GK46TIAKS offrono funzioni automatiche. Ad esempio, potete lasciare al piano di cottura il compito di cucinare il riso, e sarete informati non appena potrà essere servito.

2009: CotturaAutomatica
Il clima di cottura completamente automatico adegua temperatura e durata al menu nel vano cottura.



2008: Vibration Absorbing System
Sistema VAS (Vibration Absorbing System) nelle lavatrici Adora e Unimatic garantisce i valori di rumore più bassi, particolarmente adatto per l'incasso al piano.

2008: WetClean
Il programma WetClean di V-ZUG nelle lavatrici e asciugatrici tratta con il massimo riguardo i capi delicati.

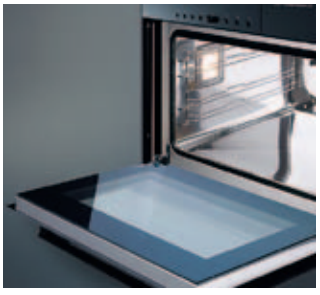
2007: MinairComfo
La cappa aspirante Minair-Comfo: la prima e l'unica a essere direttamente collegata a un sistema di aereazione comfort. La soluzione ideale per edifici ermetici (ad esempio con standard Minergie).

2007: GourmetVapore
Il programma GourmetVapore consente di realizzare le ricette dei grandi chef premendo un pulsante.

2005: ZUG-Home
Il sistema di messa in rete degli elettromestici ZUG-Home è adatto all'integrazione in case in rete.

2004: Lisciatura a vapore
Il programma lisciatura a vapore rende praticamente superfluo stirare.

2004: Antiacari
Programma antiacari lascia respirare gli allergici.



2001: Combi-Steamer con sensore climatico
La successione delle temperature viene adattata in maniera ottimale all'alimento. Consente di cucinare in modo leggero e sano, con risultati ottimali e il minimo consumo di risorse (energia elettrica, acqua).

2001: Programma fonduta/raclette
Programma fonduta/raclette, terraglie, tegamini e pirofile si puliscono senza metterle a mollo.

V-ZUG è un passo avanti anche nella tutela dell'ambiente

Essendo un'azienda che desidera offrire il meglio in tutti i settori alle sue e ai suoi clienti, per noi innovazione e qualità hanno anche un significato ecologico. Grazie al nostro senso di responsabilità e alle nostre competenze tecnologiche, nell'ambito dell'ecologia siamo dei precursori.

L'impegno ecologico di V-ZUG SA

- Certificazione pluriennale ISO 14001.
- Esclusivo partner leader dell'associazione MINERGIE.
- Riconoscimento «Eco-winner 2011» nello studio «Most Trusted Brand 2011».
- Tutte le consegne in Romandia avvengono su rotaia (FFS): così si evitano viaggi a vuoto, si migliora il bilancio energetico e si riducono le emissioni di CO_2.

Efficienza energetica nella produzione

- Brevissimi percorsi di arrivo dallo stabilimento produttivo di Zugo ai clienti in tutta la Svizzera.
- Centro logistico «ZUGgate», in buona parte autosufficiente dal punto di vista energetico: modernissime celle fotovoltaiche e motori di recupero nei complessivi sette ascensori producono eco-energia.
- Negli ultimi anni è stato possibile ridurre della metà il consumo energetico per ogni apparecchio.

Efficienza energetica a casa vostra

- Gli apparecchi di V-ZUG consumano molto meno rispetto alle rigorose disposizioni dell'Ordinanza sull'energia e sono contrassegnati con l'etichetta TopEco.
- Se possibile, V-ZUG impiega materiali riutilizzabili e ne garantisce attivamente un corretto smaltimento
- V-ZUG è pioniere nella tecnologia a pompa di calore e ha sviluppato la prima asciugatrice di questo tipo in Svizzera.
- L'asciugatrice a pompa di calore Adora TSL WP è stata scelta nel 2008 come asciugatrice a migliore efficienza energetica d'Europa (valutazione: «Top-Ten»).

V-ZUG si aggiudica regolarmente famosi riconoscimenti e award

MINERGIE® LEADING PARTNER designEX

Home 2008 AMERICAN BUILDING PRODUCT AWARDS

iF

GOOD DESIGN

MOST TRUSTED BRAND 2012 Readers's Digest

reddot design award winner 2013

swiss made

I grandi chef si affidano alla qualità di V-ZUG

Andreas Caminada

Castello di Schauenstein, Fürstenau, il più giovane chef di tutti i tempi premiato con 19 punti, due volte cuoco dell'anno Gault-Millau, 3 stelle Michelin.

La cucina a 3 stelle di Andreas Caminada si accontenta solo del meglio. La qualità e l'affidabilità degli elettrodomestici V-ZUG soddisfano le sue elevate esigenze professionali. Traete ispirazione e con il codice QR ammirate il grande chef all'opera, mentre realizza nuove creazioni con il Combi-Steam.

Tanja Grandits

Ristorante Stucki, Basilea, 17 punti Gault-Millau, 2 stelle Michelin, chef emergente dell'anno e cuoca dell'anno 2006.

Quasi nessuno sfrutta le diverse possibilità che offre il Combi-Steam in modo così completo e vario come Tanja Grandits. Il tuttofare intelligente di V-ZUG è l'ideale per la vostra voglia di sperimentare. Così anche la cottura sottovuoto trova il giusto spazio nella vostra cucina: «Uso Vacuisine per quasi tutti i piatti a base di carne e sempre di più anche per il pesce».

Stefan Meier

Ristorante Rathauskeller, Zugo, 15 punti Gault-Millau, autore di diversi ricettari e di diverse pubblicazioni.

Da oltre 25 anni, Stefan Meier segue la sua strada. Le sue creazioni sono esclusive, creative e originali. Conosce il percorso delle sue creazioni, dalla natura al piatto. Essendo un perfezionista, Stefan Meier conosce i vantaggi del Combi-Steam di V-ZUG: «Coniuga la qualità della cucina delle nostre nonne con il bisogno di velocità dei tempi moderni».

Philippe Rochat

Ha reso l'Hotel de Ville di Crissier uno dei ristoranti più premiati, con 19 punti Gault-Millau e 3 stelle Michelin.

Per il grande chef in pensione, il Combi-Steam di V-ZUG è adatto a una cucina moderna, sana e bilanciata: «È multifunzionale e facile da utilizzare. Offre una sorprendente precisione ed è adatto sia alle case private che all'uso privato».

Eckart Witzigmann

Icona tedesca dell'arte culinaria, è stato eletto da Gault Millau «Cuoco del secolo».

Eckart Witzigmann ha rivoluzionato la cultura culinaria della Germania. Per raggiungere la perfezione occorre perseguire la massima qualità e possedere forza innovativa. Eckart Witzigmann riconosce questi valori nel Combi-Steam di V-ZUG. «Il Combi-Steam mi dà la certezza che un prodotto venga preparato come io immagino, e possiede infinite possibilità d'impiego».

Design: un connubio perfetto di funzionalità ed estetica

L'eccellente qualità degli elettrodomestici V-ZUG trova conferma anche nel design. La FutureLine colpisce per la sua preziosa eleganza, che si ritrova in diverse finiture disponibili a scelta.

Incasso sotto il piano di lavoro

I modelli Combair-Steam S/N per soluzioni di incasso flessibili

Se lo spazio a vostra disposizione è limitato a una nicchia tradizionale, sfruttate le illimitate possibilità di incasso offertevi da V-ZUG nella sostituzione del vecchio forno da 55 o 60 cm di larghezza. Integrato nella colonna o abbinato al piano di cottura in vetroceramica sotto il piano di lavoro, vi forniamo la soluzione migliore senza necessità di modifiche o interventi di sorta.

Elegante combinazione a blocchi

Il doppio vincente della nuova FutureLine di ZUG: Combi-Steam SL e Microbraun SL

Una combinazione fantastica per offrirvi un'ampia gamma di opzioni. Disporrete sempre di due vani cottura che possono essere utilizzati contemporaneamente. Ma anche presi singolarmente i due apparecchi sono una vera forza, e ve lo dimostriamo: il Combi-Steam SL vi permette di preparare pietanze sane e naturali, degne di un grande chef, cuocere delicatamente i cibi e riscaldare i piatti già pronti. Mentre con Microbraun SL potete scegliere tra cottura convenzionale, a microonde o ventilata, singola o combinata, e avvalervi di oltre 80 ricette memorizzate.

Interessanti possibilità di combinazione

Installati l'uno sopra o accanto all'altro, i nostri elettrodomestici consentono di risolvere quasi tutte le situazioni di incasso. Le combinazioni di Combi-Steamer, forni grandi e piccoli e Coffee-Center si possono realizzare secondo i vostri desideri e coordinare tra loro, per un risultato sempre elegante e armonioso.

Il duo perfetto per sostituire il vecchio: Combi-Steam SL e Combair HSE

La combinazione di Combi-Steam SL o Steam S con il forno Combair HSE/ Hotair HSE – rispetto a un forno tradizionale di vecchio tipo della medesima altezza di incasso – rappresenta un notevole vantaggio in termini di volume, perché vi consente di disporre di due vani cottura da utilizzare contemporaneamente. La giusta soluzione per preparare, cuocere al forno, arrostire, cuocere in modo delicato o cucinare al vapore senza stress.

73 litri di volume (+40 % di volume utile) rispetto a un precedente modello di forno standard

COMBI-STEAMER E STEAMER

Scoprite e provate il mondo dei Combi-Steamer di V-ZUG

I Combi-Steamer di V-ZUG vi aprono un nuovo mondo di piaceri culinari. Per poterli conoscere tutti e trarne ispirazione vi proponiamo presentazioni, corsi di cucina e ricettari; entrate insieme ai nostri grandi chef nel mondo esclusivo dei metodi di cottura sottovuoto e venite a scoprire le novità nel nostro portale Internet LIFESTYLE by V-ZUG.

› V-ZUG vi offre ancora di più – tutto su **vzug.ch**

- Dimostrazioni e corsi di cucina
- Ricettari esclusivi per tutti i modelli di steamer
- Idee di preparazione gratuite e ricette regionali
- Pratici accessori

swiss made

Sviluppato e prodotto in Svizzera: provate piaceri culinari di alto livello.

Scoprite di più: le dimostrazioni culinarie

Ovunque in Svizzera troverete vicino a voi un centro espositivo e di consulenza V-ZUG, dove vi verranno date, con competenza, informazioni complete su come cucinare e cuocere al forno in modo sano con i nostri Combi-Steamer.

Offriamo due diverse dimostrazioni di utilizzo dello steamer:

- **Il corso A,** «Dimostrazione culinaria prima dell'acquisto» intende essere un supporto alla scelta giusta e fornisce informazioni sui vantaggi della cottura a vapore e su tutte le funzioni dei diversi modelli di steamer, sulle possibilità di combinazione e su altri elettrodomestici.

- **Il corso B,** «Dimostrazione culinaria dopo l'acquisto» è rivolto a tutti coloro che hanno già esperienza con il nuovo steamer ma che desiderano approfondire le loro conoscenze. Esso offre l'occasione giusta per conoscere a fondo la versatilità del proprio steamer e raccogliere suggerimenti su come utilizzare il proprio elettrodomestico in modo ottimale nella vita di ogni giorno e per degustare assolute squisitezze.

Provate di più: il corso di cucina

Il nostro corso di cucina intende aiutare coloro che non si accontentano e vogliono ottenere ancora di più dal loro Combi-Steamer di V-ZUG. Con una guida esperta ognuno cucinerà e sarà supportato sapientemente con suggerimenti e consigli. Naturalmente saremo lieti di rispondere a tutte le domande in tema di cottura con i Combi-Steamer di V-ZUG. Il corso si conclude con un pasto in compagnia in cui sarà possibile scambiare le proprie esperienze con gli altri commensali.

Sperimentate di più: i ricettari

Nel ricettario «Combi-Steam SL/XSL» trovate 35 prelibatezze da cucinare con il programma GourmetVapore.

Ricettario **29.–**/26.85

Haute Goûture by V-ZUG: un mondo di piacere con il Combi-Steam

	CUCINA AL TOP meno di 100 °C	CUCINA GOURMET più di 100 °C	CARNE	PRODOTTI DA FORNO
	Vacuisine	**GourmetVapore**	**Cottura delicata**	**Cottura professionale**
Vantaggi	**Cottura sottovuoto** Un'esperienza unica di gusto, qualità, freschezza e aspetto. La tecnica di cottura laboriosa dei migliori cuochi al mondo può essere adottata a casa in tutta semplicità con il Combi-Steam. Grandi chef vi aiutano con maestria, esperienza, consigli e suggerimenti.	**Menu esclusivi** Cucinare a casa come i grandi chef. Il programma GourmetVapore propone numerosi menu esclusivi da chef con garanzia di riuscita al 100 %.	**Carne tenera** La carne è pronta per essere servita esattamente all'ora desiderata, indipendentemente da forma, caratteristiche e quantità.	**Prodotti da forno** Perfetto per i prodotti a lievitazione e per la pasta sfoglia. Pane e panini lievitano e cuociono alla perfezione, e si presenteranno con una crosta lucente e invitante. All'interno soffici e all'esterno croccanti, si mantengono freschi più a lungo. È così semplice trasformarsi in un fornaio provetto.
Funzione	La cottura sottovuoto consiste nel cuocere lentamente i cibi in sacchetti sigillati sottovuoto nel Combi-Steam a bassa temperatura controllata con precisione.	Nel Combi-Steam sono memorizzate ricette da gourmet di grandi chef.	L'innovazione brevettata che consente di regolare la temperatura interna della carne in modo automatico e dinamico.	La modalità di funzionamento Cottura al forno professionale è una combinazione di vapore e aria calda.
Comandi	La regolazione della temperatura estremamente precisa perfeziona la cottura sotto i 100 °C.	I menu da chef si richiamano premendo semplicemente un tasto. Tutte le ricette sono integrate in un ricettario. Un ricettario più ampio è disponibile separatamente.	La carne viene monitorata costantemente, la durata di cottura più lunga la rende morbida e tenera.	La Cottura professionale si seleziona comodamente premendo un tasto. Le fasi di vapore e aria calda vengono regolate automaticamente.

VELOCE E FRESCO		CUCINA DI TUTTI I GIORNI Ricette	
Riscaldamento cibi	**Riscaldamento automatico**	**Ricette per tutti i giorni**	**CotturaAutomatica**
Cibi pronti & rigenerati Ideale per pasti a orari diversi o da riscaldare in un secondo momento.	**Rigenerazione** Per la prima volta si possono riscaldare i cibi in modo completamente automatico rendendoli croccanti, come appena preparati.	**Cucinare seguendo la ricetta** Ricette facili.	**Cucinare senza ricetta** La CotturaAutomatica porta sempre a un risultato di qualità in modo semplice, veloce e sicuro.
Il programma per menu fatti in casa e cibi pronti.	Il programma automatico per menu fatti in casa e cibi pronti, in particolare per cibi cotti al forno (crostate, pizze, stuzzichini da aperitivo ecc.).	Ricette semplici per tutti i giorni e classici della cucina svizzera.	Il programma per cucinare in modo spontaneo senza ricette. Lo steamer riconosce automaticamente la quantità e la dimensione degli alimenti.
I cibi possono essere riscaldati su più piani senza perdita di qualità e umidità.	I cibi possono essere riscaldati su più piani senza perdita di qualità e umidità.	Richiamabile premendo semplicemente un tasto. Tutte le ricette sono raggruppate in un nuovo ricettario.	Molto comodo: non è necessaria alcuna immissione manuale di durata, temperatura, modalità di funzionamento o quantità.

Vantaggi
Funzione
Comandi

Esclusività Vacuisine® di V-ZUG: cucinare alla grande con meno di 100 °C per grandi risultati culinari anche a casa

La cottura sottovuoto significa cucinare alimenti in sacchetti sigillati sottovuoto. Questo metodo viene utilizzato nei migliori ristoranti del mondo perché permette di vivere un'esperienza unica in fatto di sapore, consistenza, freschezza e presentazione.

Il Combi-Steam è ideale per cuocere nei sacchetti per il sottovuoto.

› **vzug.ch**

Trovate maggiori informazioni su Vacuisine® e numerose ricette dei grandi cuochi su **vzug.ch/lifestyle**

VANTAGGI

Con Vacuisine® perfezionate i vostri piatti, dal sapore alla qualità e alla freschezza, fino alla presentazione. Con il Combi-Steam potete utilizzare semplicemente nella vostra cucina la tecnica di cottura fino ad ora riservata ai cuochi professionisti. E con i consigli e i suggerimenti dei nostri grandi chef è ancora più facile.

FUNZIONE

Gli alimenti vengono cotti lentamente in sacchetti sigillati sottovuoto a basse temperature, controllati con precisione dal Combi-Steam.

COMANDI

Con il Combi-Steam si ottengono risultati perfetti grazie a una regolazione della temperatura estremamente precisa in caso di cottura sotto i 100 °C. Acquistando un Combi-Steam è possibile ricevere gratis la rivista «Haute Goûture».

Novità mondiale GourmetVapore: menu da chef premendo un tasto

Nel Combi-Steam SL sono già programmate diverse dozzine di ricette di grandi cuochi. Sceglietene una, premete il tasto corrispondente e l'apparecchio cucinerà come i grandi chef. Così è garantito che anche a voi riusciranno i menu più complicati.

INEGUAGLIABILE L'ORIGINALE di V-ZUG

VANTAGGI

Con il programma GourmetVapore potete scegliere tra numerosi menu esclusivi da chef. Così potete cucinare a casa come un grande chef e con garanzia di riuscita. Le ricette sono riassunte in un ricettario.

FUNZIONE

I menu da gourmet sono perfezionati da grandi chef e pensati per la grande varietà d'impiego del Combi-Steam. Tutte le impostazioni sono già programmate per un risultato perfetto.

COMANDI

Le ricette da gourmet memorizzate si possono selezionare premendo un pulsante sul pannello comandi, semplice e intuitivo. Nella fornitura troverete una vasta scelta di ricette. Altri menu da gourmet sono disponibili in un ricettario più ampio.

Cucinare a vapore con molte funzioni

Il Combi-Steamer di V-ZUG vi facilita la vita in cucina. I molti programmi intelligenti permettono di preparare diversi cibi e menu in modo rapido e semplice, ispirando nuove idee in cucina.

Cottura a vapore: conservare gli aromi naturali e promuovere la salute

I Combi-Steamer di V-ZUG cuociono delicatamente al vapore senza disperdere nell'acqua sostanze preziose come le vitamine e i sali minerali e senza alterare il sapore. Ecco perché sono preziosi alleati della vostra salute e del vostro palato!

Cottura delicata brevettata: per carne tenerissima e pronta al momento giusto

L'intelligente innovazione della cottura delicata del Combi-Steam regola la temperatura interna in modo automatico e dinamico. La carne è pronta per essere servita esattamente all'ora programmata, indipendentemente da forma, caratteristiche e quantità.

Riscaldamento cibi: riscaldare le pietanze come se fossero appena fatte

Grazie a una speciale combinazione di vapore e aria calda potete riscaldare pietanze fatte in casa o cibi pronti mantenendone intatte sia le proprietà nutritive che l'umidità, e servirli come se fossero appena fatti. Diverse pietanze si possono addirittura rigenerare contemporaneamente. Il Combi-Steam presenta anche un dispositivo di rigenerazione per il riscaldamento totalmente automatico di alimenti, che li rende croccanti.

Cottura al forno professionale: freschi e croccanti come dal panettiere

La modalità di funzionamento Cottura professionale è una combinazione di vapore e aria calda. È ideale per tutti i prodotti a lievitazione: la pasta sfoglia risulta particolarmente soffice e il pane e i panini riescono alla perfezione, con una crosta lucente e appetitosa, e rimangono freschi più a lungo.

Funzione Aria calda: cuocere contemporaneamente su due livelli

Biscotti su due teglie o crostate dolci o salate: con la distribuzione ottimale dell'aria calda e lo sfiato della camera di cottura ottenete sempre risultati perfetti. La modalità Aria calda umida è particolarmente adatta per gratin e sformati. Cuociono più in fretta senza seccarsi.

INEGUAGLIABILE L'ORIGINALE di V-ZUG

CotturaAutomatica: i menu riescono in automatico

Grazie al nuovo dispositivo CotturaAutomatica non è necessario impostare manualmente durata, temperatura, tipo di cottura e quantità. Grazie agli eccezionali sensori del Climate Control System (CCS), il Combi-Steam rileva in modo automatico la quantità e le dimensioni delle pietanze e seleziona quindi, in modo altrettanto automatico, la migliore sequenza delle diverse modalità di funzionamento, comprese temperatura e durata esatte. E saprete anche di preciso quando il piatto è pronto.

Guida a estrazione totale: per un comfort d'uso ancora maggiore

Grazie alle nuove e robuste guide a estrazione totale è possibile estrarre completamente dal vano cottura le pietanze e il pane in modo sicuro e comodo.

Nel risvolto di copertina trovate altre utili spiegazioni e un prospetto con tutti i simboli.

Semplicità nei comandi e tanto comfort

Sia che vogliate preparare un intero menu con il vostro Combi-Steamer V-ZUG, sia che desideriate solo riscaldare velocemente qualcosa, grazie alle chiare indicazioni e alla comodità d'uso, tutto è estremamente facile.

I comandi vi accompagnano in modo chiaro lungo il programma di cottura in ben nove lingue.

Panoramica e comodità d'uso

Tasti
- **A** Illuminazione
- **B** Temperatura vano cottura/temperatura interna
- **C** Modalità di funzionamento
- **D** Manopola di regolazione
- **E** Timer
- **F** Ora/durata di funzionamento Avvio ritardato
- **G** Spento

Simboli
- **H** Temperatura vano cottura
- **I** Temperatura interna
- **J** Vapore, riscaldamento cibi
- **K** Cottura professionale, ventilazione
- **L** Timer
- **M** Ora
- **N** Durata di funzionamento
- **O** Orario di spegnimento

Display
- **P** Temperatura
- **Q** Testo in chiaro su due righe, in nove lingue
- **R** Ora, durata e timer (apparecchi SL con passaggio automatico all'orario estivo/invernale)
- **S** Interfaccia di comunicazione

Frontali in acciaio inox con TouchClean

Le sgradevoli impronte visibili sui frontali fanno ormai parte del passato. Con la finitura TouchClean le impronte delle dita sono notevolmente ridotte e quindi anche la pulizia è più agevolata.

Consumo in standby? 0 Watt!

Al termine della cottura, i comandi elettronici intelligenti passano automaticamente alla modalità standby (0 Watt ai sensi della SN/EN 62301).

Electronic Steam System (ESS) con generatore di vapore esterno

L'acqua viene condotta dal serbatoio al generatore di vapore esterno, dove viene trasformata in vapore secondo necessità. Terminato il processo di cottura, l'acqua viene ripompata nel serbatoio affinché non ristagni nel vano cottura e nei condotti.

Confronto tra Combi-Steamer e Steamer

		Combi-Steam SL	Steam S	Combair-Steam S	Combair-Steam N
Pagina prospetto		**25**	**25**	**26**	**26**
Versioni					
ChromeClass/maniglia ChromeClass		✓	✓	✓	✓
Vetro a specchio		✓	✓	✓	✓
Illuminazione		incandescenza		incandescenza	incandescenza
Volume vano cottura	l	34	36	56	56
Altezza apparecchio	cm	38	38	76	76
Classe di efficienza energetica		A	-	A	A
Efficienza in più risp. classe A		A -20 %		A -10 %	A -10 %
Esclusività di V-ZUG					
Vacuisine «Regolazione precisa al grado»		✓			
GourmetVapore		✓			
CotturaAutomatica con CCS		✓			
Cottura delicata		✓		✓	
Riscaldamento automatico		✓			
Riscaldamento cibi (solo vapore)		✓	(✓)	✓	✓
Cottura professionale		✓		✓	✓
Sonda di temperatura		✓		✓	
Sensore di temperatura		✓	✓	✓	✓
Electronic Steam System (ESS)		✓	✓	✓	✓
Fondo piatto		✓	✓	✓	✓
Ricette integrate		✓			
Applicazioni					
Cottura a vapore		✓	✓	✓	✓
Calore superiore/inferiore				✓	✓
Aria calda		✓		✓	✓
Aria calda e vapore		✓		✓	✓
PizzaPlus				✓	✓
Aria calda umida		✓		✓	✓
Grill				✓	
Funzione scaldavivande		✓			
Comandi/cura					
Comandi interamente elettronici		✓	✓	✓	✓
Display multilingue		✓			
Indicatore automatico di decalcificazione		✓	✓	✓	✓
Camera di cottura in acciaio al nichel-cromo		✓	✓		
Camera di cottura smaltata DualEmail				✓	✓

Combi-Steam SL (CST SL)

Vetro a specchio	**5050.–**	/ 4675.93
ChromeClass	**5150.–**	/ 4768.52
TRA	**12.–**	/ 11.11

Estetica

V C

- Sportello in vetro temprato a 3 strati
- Maniglia di design
- Dimensioni
  379 × 548 × 568 mm (A × L × P)

Funzioni e dotazioni

A-20% | 0 WATT Standby | Climate Control System (CCS) | Electronic Steam System (ESS)

- Vano cottura in acciaio inox: 38 litri
- Serbatoio acqua: 1,25 litri
- Aria calda e vapore
- Funzione scaldavivande
- Sensore di temperatura
- Indicatore automatico di decalcificazione
- Illuminazione: 1 lampadina a incandescenza
- Livellamento automatico
- 1 recipiente forato ⅔ GN*
- 1 teglia in acciaio inox ⅔ GN*
- 2 griglie ⅔ GN*
- Ricettario

Comandi elettronici

- Orologio e timer
- Durata di funzionamento/orario di spegnimento
- Temperature suggerite
- Regolazione e indicazione temperatura interna
- Regolazione elettronica della temperatura e indicazione vapore 30–100 °C, aria calda 30–230 °C

Steam S (ST S)

Vetro a specchio	**3080.–**	/ 2851.85
ChromeClass	**3180.–**	/ 2944.44
TRA	**6.–**	/ 5.56

Estetica

V C

- Sportello in vetro temprato a 2 strati
- Maniglia di design
- Dimensioni
  379 × 548 × 568 mm (A × L × P)

Funzioni e dotazioni

0 WATT Standby | Electronic Steam System (ESS)

- Vano cottura in acciaio inox: 38 litri
- Serbatoio acqua: 1,25 litri
- Sensore di temperatura
- Indicatore automatico di decalcificazione
- Livellamento automatico
- 1 recipiente forato ⅔ GN*
- 1 teglia in acciaio cromato ⅔ GN*
- Ricettario

Comandi elettronici

- Orologio e timer
- Durata di funzionamento/orario di spegnimento
- Regolazione elettronica della temperatura del vapore a 40 °C, 80 °C, 90 °C e 100 °C

Modello Combi-Steam SL

Opzioni

Maniglia a barra ChromeClass	**200.–**	/ 185.19
Guida a estrazione totale	**250.–**	/ 231.48

Modello Steam S

Opzioni

Maniglia a barra ChromeClass	**200.–**	/ 185.19
Guida a estrazione totale	**250.–**	/ 231.48

Accessori per gli steamer a pagina 27

* GN = norma gastronomica

Combair-Steam S (CS S)

Vetro a specchio	**5100.–**/ 4722.22
ChromeClass	**5300.–**/ 4907.41
TRA	**12.–**/ 11.11

Estetica

V C

- Sportello in vetro temprato a 3 strati
- Maniglia di design
- Dimensioni
  760 × 548 × 568 mm (A × L × P)

Funzioni e dotazioni

A -10% | 0 WATT Standby | Electronic Steam System (ESS)

- Vano cottura smaltata DualEmail: 56 litri
- Serbatoio acqua: 1,25 litri
- Aria calda e vapore
- Sensore di temperatura
- Indicatore automatico di decalcificazione
- Illuminazione: 2 lampadine a incandescenza
- 1 teglia smaltata DualEmail
- 1 teglia in acciaio inox
- 1 recipiente forato
- 1 griglia
- Ricettario
- Ampio cassetto

Comandi elettronici

- Orologio e timer
- Durata di funzionamento/orario di spegnimento
- Temperature suggerite
- Regolazione e indicazione temperatura interna
- Regolazione elettronica della temperatura
- Riscaldamento rapido

Combair-Steam N (CS N)

Vetro a specchio	**4230.–**/ 3916.67
ChromeClass	**4430.–**/ 4101.85
TRA	**12.–**/ 11.11

Estetica

V C

- Sportello in vetro temprato a 3 strati
- Maniglia di design
- Dimensioni
  760 × 548 × 568 mm (A × L × P)

Funzioni e dotazioni

A -10% | 0 WATT Standby | Electronic Steam System (ESS)

- Vano cottura smaltata DualEmail: 56 litri
- Serbatoio acqua: 1,25 litri
- Aria calda e vapore
- Sensore di temperatura
- Indicatore automatico di decalcificazione
- Illuminazione: 2 lampadine a incandescenza
- 1 teglia smaltata DualEmail
- 1 griglia
- Ampio cassetto

Comandi elettronici

- Orologio e timer
- Durata di funzionamento/orario di spegnimento
- Temperature suggerite
- Regolazione elettronica della temperatura
- Riscaldamento rapido

Modello Combair-Steam S

Con cassetto riscaldabile (W)
CS S W

Vetro a specchio	**5215.–**/ 4828.70
ChromeClass	**5415.–**/ 5013.89

Opzioni

Maniglia a barra

ChromeClass	**200.–**/ 185.19
Binari scorrevoli	**210.–**/ 194.44

Modello Combair-Steam N

Opzioni

Maniglia a barra

ChromeClass	**200.–**/ 185.19
Binari scorrevoli	**210.–**/ 194.44

Modello corto a pagina 41

Accessori per Combair-Steam S/N a pagina 27

* GN = norma gastronomica

Accessori Combi-Steamer e Steamer

Combi-Steam SL e Steam S

Recipiente non forato, ⅔ GN
Altezza: 40 mm **60.–**/55.56
Altezza: 40 mm con beccuccio **70.–**/64.81

Teglia in acciaio inox, ⅔ GN [1, 2]
Altezza: 20 mm **50.–**/46.30

Recipiente forato, ⅔ GN [1]
Altezza: 40 mm **70.–**/64.81
Altezza: 65 mm **80.–**/74.07

Teglia smaltata per dolci, ⅔ GN
Altezza: 20 mm **70.–**/64.81

Recipiente non forato, ⅓ GN
Altezza: 40 mm **50.–**/46.30
Altezza: 65 mm **60.–**/55.56
Altezza: 100 mm **70.–**/64.81

Recipiente forato, ⅓ GN
Altezza: 40 mm **60.–**/55.56
Altezza: 65 mm **70.–**/64.81

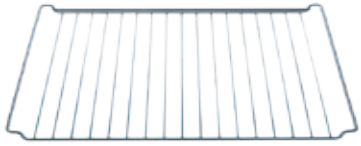
Griglia, ⅔ GN [1] **50.–**/46.30

Combair-Steam S/N

Recipiente forato [3]
A × L × P: 430 × 370 × 25 mm **80.–**/74.07

Teglia in acciaio inox [3]
A × L × P: 430 × 370 × 25 mm **60.–**/55.56

Teglia per dolci DualEmail [3, 4]
A × L × P: 430 × 370 × 25 mm **80.–**/74.07



Griglia [3, 4]
60.–/55.56

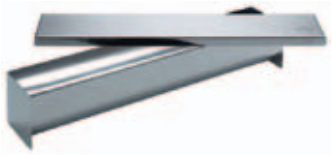
Guida a estrazione totale [1, 2]
Doppi binari **250.–**/231.48

Binari scorrevoli [3, 4]
Doppi binari **210.–**/194.44

Accessori speciali

Stampo in porcellana, bianco
Altezza: 65 mm, ⅔ GN **100.–**/92.59
Altezza: 65 mm, ½ GN **80.–**/74.07
Altezza: 65 mm, ⅓ GN **60.–**/55.56

Inserto vapore in acciaio inox
⅔ GN per stampo in porcellana **38.–**/35.19
½ GN per stampo in porcellana **34.–**/31.48
⅓ GN per stampo in porcellana **28.–**/25.93



Stampo per terrine in acciaio inox
Ovale, incl. coperchio **70.–**/64.81
Triangolare, incl. coperchio **70.–**/64.81

ThermoBox ⅓ GN
Contenitore servicaldo
⅓ GN, max. 65 mm **75.–**/69.44

Teglia rotonda per dolci TopClean
Ø: 24 cm **50.–**/46.30
Ø: 29 cm **60.–**/55.56
Ø: 31 cm **65.–**/60.19

Legenda misure ai sensi di Gastronorm GN
⅔ GN: 325 × 354 mm (L × P)
½ GN: 325 × 265 mm
⅓ GN: 325 × 177 mm

Legenda dotazioni standard
[1] Combi-Steam SL
[2] Steam S
[3] Combair-Steam S
[4] Combair-Steam N

› Altri accessori su **vzug.ch**

FORNI E CUCINE

Per deliziosi piatti con una riuscita semplice e garantita

I forni V-ZUG offrono dispositivi esclusivi come la CotturaAutomatica o la cottura delicata brevettata, con i quali la preparazione riesce in automatico. Viziate la vostra famiglia o i vostri ospiti con una vostra creazione o con un menu da chef memorizzato.

swiss made

Sviluppato e prodotto in Svizzera: provate piaceri culinari di alto livello.

Sensori automatici di cottura: perfetta sensibilità ai desideri culinari

V-ZUG, innovatrice numero uno nel campo dei sensori, alza ulteriormente l'asticella delle già eccellenti performance raggiunte. I sensori automatici di cottura V-ZUG vi assistono come mai prima d'ora in ogni fase di preparazione dei cibi. È sufficiente premere un pulsante per preparare manicaretti impegnativi degni di uno chef, le vostre ricette si cuociono in automatico e la carne è pronta per essere servita, tenerissima, proprio al momento giusto. Grazie alla garanzia di riuscita di V-ZUG, il relax in cucina è assicurato.

Cottura delicata brevettata: per carne tenerissima e pronta al momento giusto

Avete ospiti e vorreste farli accomodare a tavola alle ore 20? E come la mettete con l'aperitivo prima della cena? È un continuo tornare in cucina a controllare il filetto? Non più, grazie a un dispositivo evoluto come la Cottura delicata, l'innovazione che regola la temperatura interna ai cibi in modo automatico e dinamico. La carne è pronta per essere servita esattamente all'ora desiderata, indipendentemente da forma, caratteristiche e quantità. Così potrete intrattenere i vostri ospiti durante l'aperitivo, per poi godervi i complimenti per il filetto tenerissimo.

CotturaAutomatica: i menu riescono in automatico

Grazie al nuovo dispositivo CotturaAutomatica non è necessario impostare manualmente durata, temperatura, tipo di cottura e quantità. Grazie agli eccezionali sensori del Climate Control System (CCS), il forno rileva in modo automatico la quantità e le dimensioni delle pietanze e seleziona quindi, in modo altrettanto automatico, la migliore sequenza delle diverse modalità di funzionamento, comprese temperatura e durata esatte. E saprete anche di preciso quando il piatto è pronto.

INEGUAGLIABILE L'ORIGINALE di V-ZUG

Nel risvolto di copertina trovate altre utili spiegazioni e un prospetto con tutti i simboli.

Ecco cosa rende i forni V-ZUG ancora più straordinari

L'ampia scelta di modelli e funzioni va incontro alla varietà culinaria dei nostri giorni e allo stile di vita moderno. Da V-ZUG al centro ci siete voi e le vostre esigenze.

Più di 80 ricette amate dagli svizzeri a portata di pulsante

Le ricette preferite dagli svizzeri per 2, 4 o 6 persone sono richiamabili premendo un pulsante. Gli ottimi menu tipici riescono sempre e, grazie alla funzione di preprogrammazione, potete prepararli al mattino e fare in modo che siano pronti al momento giusto. Le oltre 80 ricette preimpostate sono riunite in un esclusivo ricettario: provarle e scoprirle è molto divertente!

I primi forni con microonde integrato

I forni a microonde combinati con i metodi di cottura più tradizionali dei Microbraun SL rappresentano in assoluto il sistema più rapido per preparare le vostre ricette. Il risultato: un notevole risparmio di tempo. Vi basteranno, infatti, soltanto 20 minuti per preparare un delizioso gratin di patate o appena 8 minuti per una torta squisita.

PizzaPlus per una pizza come in pizzeria

Grazie all'aria calda, combinata con la cottura inferiore, il fondo delle vostre pizze, quiche o torte alla frutta sarà sempre croccante al punto giusto.

L'esclusiva sonda di temperatura con spiedo garantisce una carne cotta a puntino

La temperatura all'interno della carne viene misurata in gradi centigradi con la massima precisione da una sonda di temperatura per le pietanze, indicata sul display e controllata elettronicamente minuto per minuto. In tal modo potrete verificare in qualsiasi momento che l'arrosto giunga a cottura alla temperatura interna inizialmente impostata. È possibile effettuare quest'operazione anche mentre la pietanza gira, grazie al girarrosto con sonda di temperatura brevettato da V-ZUG.

Con la modalità Aria calda cuocete su più livelli contemporaneamente

Questa modalità vi consente di cuocere contemporaneamente su tre livelli, risparmiando tempo e corrente.

› V-ZUG vi offre ancora di più – tutto su **vzug.ch**

- Sono inclusi nella fornitura ricettari per Microbraun SL, Combair SLP e SL.
- Nel nostro laboratorio di prova abbiamo utilizzato oltre 330 kg di carne per perfezionare la Cottura delicata.
- Per ottenere la perfetta distribuzione della ventilazione, il nostro laboratorio ha preparato 844 torte di mele.

I nuovi forni hanno fino al 31 % di volume in più

I nuovi forni e le nuove cucine offrono ancora più spazio ai manicaretti. Grazie all'ampio vano cottura (fino a 68 litri) potete collocarvi pietanze e contenitori anche molto voluminosi. Quando vi troverete a cucinare per molti ospiti, in particolare, apprezzerete non poco questo 31 % di spazio in più rispetto ai forni tradizionali!

Guide a estrazione totale per una facile gestione

Grazie alle nuove e robustissime guide a estrazione totale (lunghezza delle guide: 457 mm) è possibile estrarre completamente dal vano cottura le pietanze e il pane o simili in modo sicuro e comodo. Il sistema è particolarmente indicato per irrorare gli arrosti durante la cottura, prelevare le pietanze. Questa opzione estremamente pratica può essere ordinata per i forni dal livello di comfort SE (senza Microbraun).

Per tutti gli altri forni e cucine sono disponibili i comprovati binari scorrevoli (lunghezza estraibile: 302 mm).

Le nuove griglie di supporto semplificano l'uso e incrementano la sicurezza

Grazie alle nuove griglie di supporto, l'inserimento e l'estrazione di teglie e griglie di cottura è ancora più sicuro. La forma modificata dei supporti, infatti, fa in modo che le pietanze non possano rovesciarsi o scivolare. Inoltre, la nuova contrassegnazione laterale dei livelli fornisce un ulteriore aiuto al momento dell'inserimento delle pietanze. Che lavoriate su uno, due o persino tre livelli, l'illuminazione alogena vi assicura sempre un'ottima visuale sulle pietanze in preparazione.

Il nuovo programma scaldavivande e scaldastoviglie

I piatti già pronti si possono tenere comodamente in caldo nel forno fino a un'ora e mezza senza che continuino a cuocere o si disidratino. Così anche il secondo sarà caldo e buono come appena fatto. E adesso, con il nuovo programma scaldastoviglie, i piatti, le ciotole e i vassoi per una cena perfetta si possono preriscaldare alla temperatura desiderata anche nei forni privi di cassetto riscaldabile, in modo rapido e pratico.

0 WATT Standby

Consumo in standby? 0 Watt!

Al termine della cottura, i comandi elettronici intelligenti passano automaticamente alla modalità standby (0 Watt ai sensi della SN/EN 62301).

I forni di V-ZUG si puliscono praticamente da soli

Grazie a TopClean di V-ZUG i residui non si attaccano

La soluzione high-tech fra gli ausili per la pulizia: a ridurre ulteriormente le operazioni di pulizia del vano cottura e delle teglie ci pensa il nuovo rivestimento dello smalto specificamente progettato allo scopo. Le sue eccellenti proprietà antiaderenti fanno sì che tutti i residui si stacchino senza complicazioni passando un panno umido.

Lo smalto brillante di V-ZUG: antigraffio e facile da pulire

Il rivestimento liscio e resistente è così facile da pulire che quasi ci si dimentica di doverlo fare.

L'autopulizia pirolitica deterge in un baleno sfruttando il calore

Questo sistema di autopulizia incenerisce lo sporco mediante il riscaldamento della camera di cottura. É poi sufficiente passare un panno umido per asportare la cenere senza alcuna fatica. Da oggi anche gli apparecchi con autopulizia pirolitica dispongono di un elegante sportello interno interamente in vetro che si pulisce in modo semplice e perfetto. Inoltre la gamma di forni dotati di pirolisi è stata ampliata: è presente già dal nuovo modello di Combair SP, in entrambe le versioni (forno e cucina).

La catalisi è la soluzione più classica di autopulizia

Per V-ZUG la pulizia è un fattore imprescindibile. E così, mentre voi cucinate un bell'arrosto, ci pensa il vostro forno a eliminare i residui di cottura, come gli schizzi di grasso. Così funziona la catalisi, un efficace sistema che garantisce una pulizia impeccabile del forno per anni.

Frontali in acciaio inox con TouchClean

Le sgradevoli impronte visibili sui frontali fanno ormai parte del passato. Con la finitura TouchClean le impronte delle dita sono notevolmente ridotte e quindi anche la pulizia è più agevolata.

Comandi facili e sicuri

I tasti soft touch, la manopola di regolazione centrale e le informazioni in chiaro consentono di programmare l'apparecchio con facilità, mantenendo sempre il quadro della situazione, dalla modalità di funzionamento alla temperatura del vano cottura e delle pietanze.

Panoramica e comodità d'uso

Pulsanti/Comandi

- **A** Illuminazione
- **B** Microonde (potenza e durata)*
- **C** Temperatura vano cottura
- **D** Modalità di funzionamento
- **E** Manopola di regolazione
- **F** Timer
- **G** Ora, durata di funzionamento/ orario di spegnimento
- **H** Cassetto riscaldabile*
- **I** Spento

Display

- **J** Display multilingue su 2 righe
- **K** Temperatura, potenza microonde
- **L** Ora, durata e timer

Simboli

- **M** Potenza microonde*
- **N** Durata microonde*
- **O** Temperatura vano cottura
- **P** Temperatura interna*
- **Q** Timer
- **R** Durata di funzionamento
- **S** Orario di spegnimento
- **T** Ora
- **U** Funzioni
- **V** Cassetto riscaldabile*
- **X** Interfaccia di comunicazione

* A seconda del modello.

Il display disponibile in più lingue vi accompagna lungo il programma di cottura

Grazie all'intelligente display multilingue, gestire Microbraun SL, Combair SL e SLP è un gioco da ragazzi. I comandi vi comunicano costantemente la fase in corso di svolgimento e quella successiva.

Con il timer non brucia più niente e il timing è sempre perfetto

Potete inoltre programmare il forno affinché la cottura delle vostre pietanze inizi anche se siete fuori casa e sia pronta all'ora desiderata. Se viene attivata la relativa funzione, l'orologio di tutti gli apparecchi SL/ XSL passa automaticamente dall'orario estivo a quello invernale (e viceversa).

Combair SG/SP/S

- **1** Manopola di regolazione
- **2** Timer
- **3** Ora, durata di funzionamento/orario di spegnimento
- **4** Display ora, durata di funzionamento e orario di spegnimento

Sportello in vetro a tre o quattro strati... per un lato esterno fresco!

Tutta la gamma di forni e cucine è provvista di vetri termoriflettenti specchiati a tre o quattro strati.

Ecco una piccola dimostrazione di sicurezza

Con una temperatura media ambientale di 25 °C e una temperatura nel vano cottura di 180 °C, dopo 1 ora di funzionamento ad aria calda la temperatura sul lato esterno della zona centrale dello sportello ammonta a soli 31 °C (ad esempio Combair SLP).

Confronto prodotti – Forni

	Microbraun SL	Combair SLP	Combair SL	Combair SEP	Combair SE	Combair SG	Combair SP	Combair S	Combair	De Luxe S	Combair HSE	Hotair HSE
Pagina prospetto	**35**	**35**	**36**	**36**	**37**	**37**	**38**	**38**	**39**	**39**	**40**	**40**
Versioni												
ChromeClass	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
Maniglia ChromeClass	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
Vetro a specchio	✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓
Nero/bianco							✓	✓	✓	✓		
Illuminazione	alogena	alogena	alogena	alogena	incandescenza	incandescenza	alogena	incandescenza	incandescenza	incandescenza	alogena	alogena
Volume vano cottura l	65	68	68	68	68	52	68	52	52	56	39	39
Forni piccoli											✓	✓
Classe di efficienza energetica	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
Efficienza in più risp. classe A	A -20 %	A -30 %	A -30 %	A -20 %	A -20 %		A -10 %				A -10 %	A -10 %
Esclusività di V-ZUG												
CotturaAutomatica con CCS	✓	✓	✓									
Cottura delicata	✓	✓	✓								✓	
Sonda di temperatura	✓	✓	✓								✓	
Sensore di temperatura	✓	✓	✓									
Microonde combinato	✓											
Ricette integrate	✓	✓	✓									
Applicazioni												
Calore superiore/inferiore	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Aria calda	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
PizzaPlus	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	
Grill	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Girarrosto	✓	✓	✓									
Funzione scaldavivande	✓	✓	✓									
Comandi/cura												
Comandi interamente elettronici	✓	✓	✓	✓	✓						✓	✓
Timer elettronico	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓
Passaggio automatico all'orario estivo/invernale	✓	✓	✓									
Display multilingue	✓	✓	✓									
Autopulizia pirolitica		✓		✓			✓					
TopClean di V-ZUG	✓		✓		✓						✓	✓
Pulizia catalitica						✓		✓	✓	✓		

Microbraun SL (BM SL)

Vetro a specchio	**7110.–**	/ 6583.33
ChromeClass	**7310.–**	/ 6768.52
TRA	**12.–**	/ 11.11

Estetica

V C

- Sportello in vetro temprato a 3 strati
- Maniglia di design
- Dimensioni
  760 × 548 × 569 mm (A × L × P)

Funzioni e dotazioni

A -20% | 0 WATT Standby | Climate Control System (CCS)

- Vano cottura: 65 litri, TopClean
- 2 teglie per dolci TopClean
- 1 griglia
- Girarrosto
- Terrina in vetro al borosilicato
- Illuminazione: 2 lampade alogene
- Aerazione a risparmio energetico
- Aerazione successiva secondo le esigenze
- Ampio cassetto riscaldabile con SoftClose
- Funzione scaldavivande
- Funzione scaldastoviglie

Comandi elettronici

- Durata di funzionamento/orario di spegnimento
- Riscaldamento rapido
- Regolazione e indicazione temperatura interna
- Indicazione e regolazione elettronica della temperatura

Combair SLP (BC SLP)

Vetro a specchio	**4380.–**	/ 4055.56
ChromeClass	**4580.–**	/ 4240.74
TRA	**12.–**	/ 11.11

Estetica

V C

- Sportello in vetro temprato a 4 strati
- Maniglia di design
- Dimensioni
  760 × 548 × 569 mm (A × L × P)

Funzioni e dotazioni

A -30% | 0 WATT Standby | Climate Control System (CCS)

- Vano cottura: 68 litri
- 2 teglie per dolci TopClean
- 1 griglia
- Girarrosto
- Illuminazione: 2 lampade alogene
- Aerazione a risparmio energetico
- Aerazione successiva secondo le esigenze
- Ampio cassetto riscaldabile con SoftClose
- Funzione scaldavivande
- Funzione scaldastoviglie

Comandi elettronici

- Durata di funzionamento/orario di spegnimento
- Riscaldamento rapido
- Regolazione e indicazione temperatura interna
- Indicazione e regolazione elettronica della temperatura

Modello Microbraun SL

Con aspiravapori integrato (DV)
BM SL DV

Vetro a specchio	**7510.–**	/ 6953.70
ChromeClass	**7710.–**	/ 7138.89

Modello Combair SLP

Con aspiravapori integrato (DV)
BC SLP DV

Vetro a specchio	**4780.–**	/ 4425.93
ChromeClass	**4980.–**	/ 4611.11

Opzioni/accessori

Microbraun SL e Combair SLP

Maniglia a barra ChromeClass	**200.–**	/ 185.19
Cestello con sonda di temperatura	**220.–**	/ 203.70
Guida a estrazione totale (BC SLP)	**350.–**	/ 324.07

Modello corto di Microbraun SL e Combair SLP a pagina 41

Combair SL (BC SL)

Vetro a specchio	**3820.–**/ 3537.04
ChromeClass	**4020.–**/ 3722.22
TRA	**12.–**/ 11.11

Estetica

V C

- Sportello in vetro temprato a 3 strati
- Maniglia di design
- Dimensioni
  760 × 548 × 569 mm (A × L × P)

Funzioni e dotazioni

A -30% | 0 WATT Standby | Climate Control System (CCS)

- Vano cottura: 68 litri, TopClean
- 2 teglie per dolci TopClean
- 1 griglia
- Girarrosto
- Illuminazione: 2 lampade alogene
- Aerazione a risparmio energetico
- Aerazione successiva secondo le esigenze
- Ampio cassetto riscaldabile con SoftClose
- Funzione scaldavivande
- Funzione scaldastoviglie

Comandi elettronici

- Durata di funzionamento/orario di spegnimento
- Riscaldamento rapido
- Regolazione e indicazione temperatura interna
- Indicazione e regolazione elettronica della temperatura

Combair SEP (BC SEP)

Vetro a specchio	**3560.–**/ 3296.30
ChromeClass	**3760.–**/ 3481.48
TRA	**12.–**/ 11.11

Estetica

V C

- Sportello in vetro temprato a 4 strati
- Maniglia di design
- Dimensioni
  760 × 548 × 569 mm (A × L × P)

Funzioni e dotazioni

A -20% | 0 WATT Standby

- Vano cottura: 68 litri
- 2 teglie per dolci TopClean
- 1 griglia
- Illuminazione: 2 lampade alogene
- Aerazione successiva secondo le esigenze
- Ampio cassetto

Comandi elettronici

- Durata di funzionamento/orario di spegnimento
- Temperature suggerite
- Riscaldamento rapido
- Indicazione e regolazione elettronica della temperatura

Modello Combair SL

Con aspiravapori integrato (DV)
BC SL DV

Vetro a specchio	**4220.–**/ 3907.41
ChromeClass	**4420.–**/ 4092.59

Modello Combair SEP

Con aspiravapori integrato (DV)
BC SEP DV

Vetro a specchio	**3960.–**/ 3666.67
ChromeClass	**4160.–**/ 3851.85

Con cassetto riscaldabile (W)
BC SEP W

Vetro a specchio	**3675.–**/ 3402.78
ChromeClass	**3875.–**/ 3587.96

Con aspiravapori integrato (DV) e (W)
BC SEP DV W

Vetro a specchio	**4075.–**/ 3773.15
ChromeClass	**4275.–**/ 3958.33

Opzioni/accessori

Combair SL e Combair SEP

Maniglia a barra ChromeClass	**200.–**/ 185.19
Cestello con sonda di temperatura (BC SL)	**220.–**/ 203.70
Guida a estrazione totale	**350.–**/ 324.07

Modello corto di Combair SL e Combair SEP a pagina 41

Combair SE (BC SE)

Vetro a specchio	**2990.–**/ 2768.52
ChromeClass	**3190.–**/ 2953.70
TRA	**12.–**/ 11.11

Estetica

V C

- Sportello in vetro temprato a 3 strati
- Maniglia di design
- Dimensioni
  760 × 548 × 569 mm (A × L × P)

Funzioni e dotazioni

A -20% | 0 WATT Standby

- Vano cottura: 68 litri, TopClean
- 2 teglie per dolci TopClean
- 1 griglia
- Illuminazione: 2 lampade a incandescenza
- Aerazione successiva secondo le esigenze
- Ampio cassetto

Comandi elettronici

- Orologio e timer
- Durata di funzionamento/orario di spegnimento
- Temperature suggerite
- Riscaldamento rapido
- Indicazione e regolazione elettronica della temperatura

Combair SG (BC SG)

Vetro a specchio	**2580.–**/ 2388.89
ChromeClass	**2780.–**/ 2574.07
TRA	**12.–**/ 11.11

Estetica

V C

- Sportello in vetro temprato a 3 strati
- Maniglia di design
- Dimensioni
  760 × 548 × 569 mm (A × L × P)

Funzioni e dotazioni

A Efficienza energetica

- Vano cottura: 52 litri
- 2 teglie per dolci
- 1 griglia
- 1 rivestimento di protezione
- Regolatore a scomparsa per selezione temperatura e modo di funzionamento
- Smalto brillante facile da pulire
- Illuminazione: 2 lampade a incandescenza
- Ampio cassetto

Timer elettronico

- Orologio e timer
- Durata di funzionamento/orario di spegnimento

Modello Combair SE

Con aspiravapori integrato (DV)
BC SE DV

Vetro a specchio	**3390.–**/ 3138.89
ChromeClass	**3590.–**/ 3324.07

Con cassetto riscaldabile (W)
BC SE W

Vetro a specchio	**3105.–**/ 2875.-
ChromeClass	**3305.–**/ 3060.19

Con aspiravapori integrato (DV) e (W)
BC SE DV W

Vetro a specchio	**3505.–**/ 3245.37
ChromeClass	**3705.–**/ 3430.56

Modello Combair SG

Con Autopulente (SR)
BC SG SR

Vetro a specchio	**2730.–**/ 2527.78
ChromeClass	**2930.–**/ 2712.96

Con aspiravapori integrato (DV)
BC SG DV

Vetro a specchio	**2980.–**/ 2759.26
ChromeClass	**3180.–**/ 2944.44

Con DV integrato e SR
BC SG DV SR

Vetro a specchio	**3130.–**/ 2898.15
ChromeClass	**3330.–**/ 3083.33

Con cassetto riscaldabile e SR
BC SG W SR

Vetro a specchio	**2845.–**/ 2634.26
ChromeClass	**3045.–**/ 2819.44

Con DV, cassetto riscaldabile e SR
BC SG DV W SR

Vetro a specchio	**3245.–**/ 3004.63
ChromeClass	**3445.–**/ 3189.81

Opzioni/accessori

Combair SE e Combair SG

Maniglia a barra ChromeClass	**200.–**/ 185.19
Guida a estrazione totale (BC SE)	**350.–**/ 324.07
Binari scorrevoli (BC SG)	**280.–**/ 259.26

Modello corto di Combair SE e Combair SG a pagina 41

Combair SP (BC SP)

Nero/bianco	**3310.–**/ 3064.81
ChromeClass	**3440.–**/ 3185.19
TRA	**12.–**/ 11.11

Estetica

N B C

- Sportello in vetro temprato a 4 strati
- Maniglia di design
- Dimensioni
  760 × 548 × 569 mm (A × L × P)

Funzioni e dotazioni

A -10%

- Vano cottura: 68 litri
- 2 teglie per dolci TopClean
- 1 griglia
- Regolatore a scomparsa per selezione temperatura e modo di funzionamento
- Illuminazione: 2 lampade alogene
- Ampio cassetto

Timer elettronico

- Orologio e timer
- Durata di funzionamento/orario di spegnimento

Combair S (BC S)

Nero/bianco	**2330.–**/ 2157.41
ChromeClass	**2460.–**/ 2277.78
TRA	**12.–**/ 11.11

Estetica

N B C

- Sportello in vetro temprato a 3 strati
- Maniglia di design
- Dimensioni
  760 × 548 × 569 mm (A × L × P)

Funzioni e dotazioni

A Efficienza energetica

- Vano cottura: 52 litri
- 2 teglie per dolci
- 1 griglia
- 1 rivestimento di protezione
- Regolatore a scomparsa per selezione temperatura e modo di funzionamento
- Smalto brillante facile da pulire
- Illuminazione: 2 lampade a incandescenza
- Ampio cassetto

Timer elettronico

- Orologio e timer
- Durata di funzionamento/orario di spegnimento

Modello Combair SP

Con aspiravapori integrato (DV)
BC SP DV

Nero/bianco	**3710.–**/ 3435.19
ChromeClass	**3840.–**/ 3555.56

Con cassetto riscaldabile (W)
BC SP W

Nero/bianco	**3425.–**/ 3171.30
ChromeClass	**3555.–**/ 3291.67

Con aspiravapori integrato (DV) e (W)
BC SP DV W

Nero/bianco	**3825.–**/ 3541.67
ChromeClass	**3955.–**/ 3662.04

Modello Combair S

Con Autopulente (SR)
BC S SR

Nero/bianco	**2480.–**/ 2296.30
ChromeClass	**2610.–**/ 2416.67

Con aspiravapori integrato (DV)
BC S DV

Nero/bianco	**2730.–**/ 2527.78
ChromeClass	**2860.–**/ 2648.15

Con DV integrato e SR
BC S DV SR

Nero/bianco	**2880.–**/ 2666.67
ChromeClass	**3010.–**/ 2787.04

Con cassetto riscaldabile e SR
BC S W SR

Nero/bianco	**2595.–**/ 2402.78
ChromeClass	**2725.–**/ 2523.15

Con DV, cassetto riscaldabile e SR
BC S DV W SR

Nero/bianco	**2995.–**/ 2773.15
ChromeClass	**3125.–**/ 2893.52

Opzioni/accessori

Combair SP e Combair S

Maniglia a barra	
ChromeClass	**200.–**/ 185.19
Guida a estrazione totale	
(BC SP)	**350.–**/ 324.07
Binari scorrevoli	
(BC S)	**280.–**/ 259.26

Modello corto di Combair SP e Combair S a pagina 41

Combair (BC)

Nero/bianco	**2150.–**/ 1990.74
ChromeClass	**2280.–**/ 2111.11
TRA	**12.–**/ 11.11

Estetica

N B C

- Sportello in vetro temprato a 3 strati
- Maniglia di design
- Dimensioni
  760 × 548 × 569 mm (A × L × P)

Funzioni e dotazioni

A Efficienza energetica

- Vano cottura: 52 litri
- 2 teglie per dolci
- 1 griglia
- 1 rivestimento di protezione
- Regolatore a scomparsa per selezione temperatura e modo di funzionamento
- Smalto brillante facile da pulire
- Illuminazione: 2 lampade a incandescenza
- Ampio cassetto

De Luxe S (BL S)

Nero/bianco	**1850.–**/ 1712.96
TRA	**12.–**/ 11.11

Estetica

N B

- Sportello in vetro temprato a 3 strati
- Maniglia di design
- Dimensioni
  760 × 548 × 569 mm (A × L × P)

Funzioni e dotazioni

A Efficienza energetica

- Vano cottura: 56 litri
- 1 teglie per dolci
- 1 griglia
- 1 rivestimento di protezione
- Regolatore a scomparsa per selezione temperatura e modo di funzionamento
- Smalto brillante facile da pulire
- Illuminazione: 1 lampada a incandescenza
- Ampio cassetto

Modello Combair

Con Autopulente (SR)
BC SR

Nero/bianco	**2300.–**/ 2129.63
ChromeClass	**2430.–**/ 2250.-

Con aspiravapori integrato (DV)
BC DV

Nero/bianco	**2550.–**/ 2361.11
ChromeClass	**2680.–**/ 2481.48

Con DV integrato e SR
BC DV SR

Nero/bianco	**2700.–**/ 2500.-
ChromeClass	**2830.–**/ 2620.37

Modello De Luxe S

Con Autopulente (SR)
BL S SR

Nero/bianco	**2000.–**/ 1851.85

Opzioni/accessori

Combair e De Luxe S

Maniglia a barra	
ChromeClass (BC 60)	**200.–**/ 185.19
Binari scorrevoli	**280.–**/ 259.26

Combair HSE (BC HSE)

Vetro a specchio	**2890.–**/ 2675.93
ChromeClass	**2990.–**/ 2768.52
TRA	**12.–**/ 11.11

Estetica

V C

- Sportello in vetro temprato a 3 strati
- Maniglia di design
- Dimensioni
  379 × 548 × 568 mm (A × L × P)

Funzioni e dotazioni

A -10% 0 WATT Standby

- Vano cottura: 39 litri, TopClean
- 1 teglia per dolci TopClean
- 1 griglia
- Illuminazione: 1 lampada alogena
- Aerazione successiva secondo le esigenze

Comandi elettronici

- Orologio e timer
- Durata di funzionamento/orario di spegnimento
- Temperature suggerite
- Regolazione e indicazione temperatura interna
- Riscaldamento rapido
- Indicazione e regolazione elettronica della temperatura

Hotair HSE (BH HSE)

Vetro a specchio	**2290.–**/ 2120.37
ChromeClass	**2390.–**/ 2212.96
TRA	**12.–**/ 11.11

Estetica

V C

- Sportello in vetro temprato a 3 strati
- Maniglia di design
- Dimensioni
  379 × 548 × 568 mm (A × L × P)

Funzioni e dotazioni

A -10% 0 WATT Standby

- Vano cottura: 39 litri, TopClean
- 1 teglia per dolci TopClean
- 1 griglia
- Illuminazione: 1 lampada alogena
- Aerazione successiva secondo le esigenze

Comandi elettronici

- Orologio e timer
- Durata di funzionamento/orario di spegnimento
- Temperature suggerite
- Indicazione e regolazione elettronica della temperatura
- Indicatore di calore residuo

Opzioni/accessori

Combair HSE e Hotair HSE

Maniglia a barra

ChromeClass	**200.–**/ 185.19
Guida a estrazione totale	**250.–**/ 231.48

Accessori e versioni speciali

Guida a estrazione totale, lunghezza estraibile: 457 mm

3 piani estraibili, a due strati **350.–**/324.07
Per tutti i vani cottura da 68 litri*
2 piani estraibili, a due strati **250.–**/231.48
Per tutti i vani cottura da 39 litri*

Binari scorrevoli, lunghezza estraibile: 302 mm

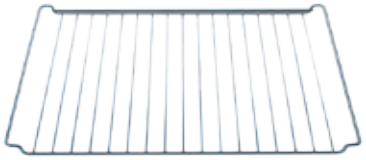
3 piani estraibili, a uno strato **280.–**/259.26
Per tutti i vani cottura da 56 e 52 litri*

Cestello con sonda di temperatura

Per Microbraun SL, Combair SLP
e Combair SL **220.–**/203.70

Teglia originale per dolci

Per tutti i vani cottura da 68, 65 e 39 litri*
dotati di rivestimento TopClean
di V-ZUG **45.–**/41.67
Per tutti i vani cottura da 56 e 52 litri* con
smalto brillante standard **35.–**/32.41



Griglia

Per tutti i vani cottura
da 68, 65 e 39 litri* **20.–**/18.52
Per tutti i vani cottura
da 56 e 52 litri* **20.–**/18.52

Teglia rotonda per dolci con TopClean

Con rivestimento TopClean di V-ZUG per
una pulizia semplificata
Su tutti i modelli
Ø 24 cm **50.–**/46.30
Ø 29 cm **60.–**/55.56
Ø 31 cm **65.–**/60.19

* Volume dei vani cottura a pagina 34 e 42.

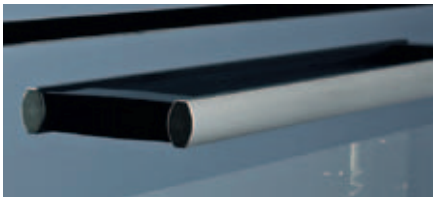
Modello corto

Modello corto per forni (Combair S – Microbraun SL), Combair-Steam S/N o cucine da incasso (Combair S) senza cassetto (altezza: 60 cm), adatto ad esempio:

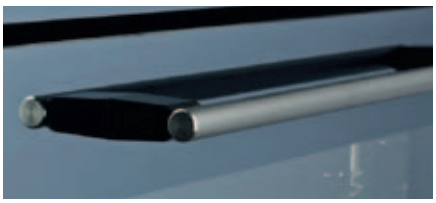
- per spazi ridotti
- per esigenze particolari
- in combinazione con un Combi-Steam SL, Steam S, Hotair HSE o microonde

Forni per senior

I forni De Luxe S e Combair sono disponibili anche nella versione «senior». Detti modelli sono specificamente pensati per rispondere alle esigenze di impiego senza ostacoli: le manopole riportano scritte a caratteri grossi e i cassetti provvisti di grandi maniglie a incavo.



Maniglia di design



Maniglia a barra

Apparecchi con maniglia a barra

A richiesta e con un sovrapprezzo, V-ZUG offre tutti gli apparecchi ChromeClass con un'elegante maniglia a barra al posto della maniglia da design standard (specificare al momento dell'ordinazione).

Confronto prodotti – Cucine

	Combair SG	Combair SP	Combair S	Combair	De Luxe S	De Luxe
Pagina prospetto	43	43	44	44	45	45
Versioni						
ChromeClass	✓	✓	✓	✓		
Maniglia ChromeClass	✓	✓	✓	✓		
Vetro a specchio	✓					
Nero/bianco		✓	✓	✓	✓	✓
Illuminazione	incandescenza	alogena	incandescenza	incandescenza	incandescenza	incandescenza
Volume vano cottura l	52	68	52	52	56	56
Versione cucina senior				✓	✓	
Classe di efficienza energetica	A	A	A	A	A	A
Efficienza in più risp. classe A		A -10 %				
Applicazioni						
Calore superiore/inferiore	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Aria calda	✓	✓	✓	✓		
PizzaPlus	✓	✓	✓	✓		
Grill	✓	✓	✓	✓	✓	
Comandi/cura						
Timer elettronico	✓	✓	✓			
Autopulizia pirolitica		✓				
Pulizia catalitica	✓		✓	✓	✓	

Combair SG (EC SG4)

Vetro a specchio	**2600.–**	/ 2407.41
ChromeClass	**2800.–**	/ 2592.59
TRA	**12.–**	/ 11.11

Estetica

V C

- Sportello in vetro temprato a 3 strati
- Maniglia di design
- Dimensioni
  760 × 548 × 569 mm (A × L × P)

Funzioni e dotazioni

A Efficienza energetica

- Vano cottura: 52 litri
- 2 teglie per dolci
- 1 griglia
- 1 rivestimento di protezione
- Regolatore a scomparsa per 4 piastre o zone di cottura in vetroceramica
- 2 regolatori d'energia a doppio circuito, anteriore sinistro e posteriore destro
- Smalto brillante facile da pulire
- Illuminazione: 2 lampade a incandescenza
- Ampio cassetto

Timer elettronico

- Orologio e timer
- Durata di funzionamento/orario di spegnimento

Combair SP (EC SP4)

Nero/bianco	**3330.–**	/ 3083.33
ChromeClass	**3460.–**	/ 3203.70
TRA	**12.–**	/ 11.11

Estetica

N B C

- Sportello in vetro temprato a 4 strati
- Maniglia di design
- Dimensioni
  760 × 548 × 569 mm (A × L × P)

Funzioni e dotazioni

A-10%

- Vano cottura: 68 litri
- 2 teglie per dolci TopClean
- 1 griglia
- Regolatore a scomparsa per 4 piastre o zone di cottura in vetroceramica
- 2 regolatori d'energia a doppio circuito, anteriore sinistro e posteriore destro
- Illuminazione: 2 lampade alogene
- Ampio cassetto

Timer elettronico

- Orologio e timer
- Durata di funzionamento/orario di spegnimento

Modello Combair SG

Con Autopulente (SR)
EC SG4 SR

Vetro a specchio	**2750.–**	/ 2546.30
ChromeClass	**2950.–**	/ 2731.48

Con cassetto riscaldabile e SR
EC SG4 W SR

Vetro a specchio	**2865.–**	/ 2652.78
ChromeClass	**3065.–**	/ 2837.96

Modello Combair SP

Con cassetto riscaldabile (W)
EC SP4 W

Nero/bianco	**3445.–**	/ 3189.81
ChromeClass	**3575.–**	/ 3310.19

Opzioni/accessori

Combair SG e Combair SP

Maniglia a barra ChromeClass	**200.–**	/ 185.19
Guida a estrazione totale (EC SP4)	**350.–**	/ 324.07
Binari scorrevoli (EC SG4)	**280.–**	/ 259.26

Combair S (EC S4)

Nero/bianco	**2350.–**/ 2175.93
ChromeClass	**2480.–**/ 2296.30
TRA	**12.–**/ 11.11

Estetica

N B C

- Sportello in vetro temprato a 3 strati
- Maniglia di design
- Dimensioni
  760 × 548 × 569 mm (A × L × P)

Funzioni e dotazioni

A Efficienza energetica

- Vano cottura: 52 litri
- 2 teglie per dolci
- 1 griglia
- 1 rivestimento di protezione
- Regolatore a scomparsa per 4 piastre o zone di cottura in vetroceramica
- 2 regolatori d'energia a doppio circuito, anteriore sinistro e posteriore destro
- Smalto brillante facile da pulire
- Illuminazione: 2 lampade a incandescenza
- Aerazione successiva con funzionamento a disinserimento automatico
- Ampio cassetto

Timer elettronico

- Orologio e timer
- Durata di funzionamento/orario di spegnimento

Combair (EC2/3/4)

2 piastre nero/bianco	**2090.–**/ 1935.19
3 piastre nero/bianco	**2160.–**/ 2000.-
4 piastre nero/bianco	**2230.–**/ 2064.81
4 piastre ChromeClass	**2360.–**/ 2185.19
TRA	**12.–**/ 11.11

Estetica

N B C

- Sportello in vetro temprato a 3 strati
- Maniglia di design
- Dimensioni
  760 × 548 × 569 mm (A × L × P)

Funzioni e dotazioni

A Efficienza energetica

- Vano cottura: 52 litri
- 2 teglie per dolci
- 1 griglia
- 1 rivestimento di protezione
- Regolatore a scomparsa per 2, 3 o 4 piastre o zone di cottura in vetroceramica
- 2 regolatori d'energia a doppio circuito, anteriore sinistro e posteriore destro
- Smalto brillante facile da pulire
- Illuminazione: 2 lampade a incandescenza
- Ampio cassetto

Modello Combair S

Con Autopulente (SR)
EC S4 SR

Nero/bianco	**2500.–**/ 2314.81
ChromeClass	**2630.–**/ 2435.19

Con cassetto riscaldabile e SR
EC S4 W SR

Nero/bianco	**2615.–**/ 2421.30
ChromeClass	**2745.–**/ 2541.67

Modello Combair

2 piastre con autopulente (SR)
EC2 SR

Nero/bianco	**2240.–**/ 2074.07

3 piastre con autopulente (SR)
EC3 SR

Nero/bianco	**2310.–**/ 2138.89

4 piastre con autopulente (SR)
EC4 SR

Nero/bianco	**2380.–**/ 2203.70
ChromeClass	**2510.–**/ 2324.07

Opzioni/accessori

Combair S e Combair

Maniglia a barra

ChromeClass	**200.–**/ 185.19
Binari scorrevoli	**280.–**/ 259.26

Versioni speciali

Combair in versione cucina senior
senza sovrapprezzo (a pagina 41)
- 2 piastre nero/bianco
- 3 piastre nero/bianco
- 4 piastre nero/bianco/ChromeClass

Modello corto di Combair S
a pagina 41

De Luxe S (EL S2/3/4)

2 piastre nero/bianco	**1770.–**	/ 1638.89
3 piastre nero/bianco	**1840.–**	/ 1703.70
4 piastre nero/bianco	**1910.–**	/ 1768.52
TRA	**12.–**	/ 11.11

Estetica

N B

- Sportello in vetro temprato a 3 strati
- Maniglia di design
- Dimensioni
  760 × 548 × 569 mm (A × L × P)

Funzioni e dotazioni

A Efficienza energetica

- Vano cottura: 56 litri
- 1 teglia per dolci
- 1 griglia
- 1 rivestimento di protezione
- Regolatore a scomparsa per 2, 3 o 4 piastre o zone di cottura in vetroceramica
- 2 regolatori d'energia a doppio circuito, anteriore sinistro e posteriore destro
- Smalto brillante facile da pulire
- Illuminazione: 1 lampada a incandescenza
- Ampio cassetto

De Luxe (EL2/3/4)

2 piastre nero/bianco	**1560.–**	/ 1444.44
3 piastre nero/bianco	**1630.–**	/ 1509.26
4 piastre nero/bianco	**1700.–**	/ 1574.07
TRA	**12.–**	/ 11.11

Estetica

N B

- Sportello in vetro temprato a 3 strati
- Maniglia di design
- Dimensioni
  760 × 548 × 569 mm (A × L × P)

Funzioni e dotazioni

A Efficienza energetica

- Vano cottura: 56 litri
- 1 teglia per dolci
- 1 griglia
- 1 rivestimento di protezione
- Regolatore a scomparsa per 2, 3 o 4 piastre o zone di cottura in vetroceramica
- Smalto brillante facile da pulire
- Illuminazione: 1 lampada a incandescenza
- Ampio cassetto

Solo per set di piastre di cottura e piani di cottura GK42H1/GK43.1/GK43.2/ GK43.3/GK32H1/GK22H1.

Modello De Luxe S

2 piastre con autopulente (SR)
EL S2 SR
Nero/bianco **1920.–** / 1777.78

3 piastre con autopulente (SR)
EL S3 SR
Nero/bianco **1990.–** / 1842.59

4 piastre con autopulente (SR)
EL S4 SR
Nero/bianco **2060.–** / 1907.41

Accessori

De Luxe S e De Luxe
Binari scorrevoli **280.–** / 259.26

Versioni speciali

De Luxe S in versione cucina senior
senza sovrapprezzo (a pagina 41)
- 2 piastre nero/bianco
- 3 piastre nero/bianco
- 4 piastre nero/bianco

De Luxe S in versione 230 Volt
senza sovrapprezzo
- 4 piastre nero/bianco

I nuovi cassetti riscaldabili separati larghi 55 cm

I nuovi cassetti riscaldabili si combinano alla perfezione con i forni, gli steamer e i Coffee-Center di V-ZUG, assicurando una flessibilità e una praticità ancora superiori in ogni cucina. Questi accessori di alta qualità sono dotati di interni in acciaio-cromo di facile pulizia e dispongono di guide telescopiche in grado di sopportare fino a ben 25 kg di carico.

I nuovi cassetti scaldavivande per usi diversi

Grazie all'ampia gamma di temperature selezionabili da ca. 30 °C a 80 °C **(temperatura superficiale del vetro)**, questi elementi supplementari si rivelano utilissimi per svariati impieghi:

- tenere in caldo le pietanze con elevata efficienza grazie alla regolazione indipendente della temperatura
- scongelamento dei cibi surgelati prima della cottura
- nelle stoviglie con coperchio è possibile cuocere a basse temperature teneri pezzi di carne ad alto valore nutritivo (si consiglia una breve rosolatura)
- preriscaldamento rapido e uniforme delle stoviglie grazie alla perfetta azione congiunta della piastra riscaldante in vetro e del ventilatore radiale che assicura un'ottima distribuzione del calore all'interno dell'intero cassetto. Grazie a questo sistema intelligente, tutta la pila di stoviglie si scalda uniformemente

I cassetti riscaldabili sono veri maestri d'incastro

Altezza nicchia: 60 cm, forno Microbraun SL accanto a Combi-Steam SL con cassetto riscaldabile 55/220.

SoftClose: una delicata rivoluzione

Il sistema SoftClose di V-ZUG permette di chiudere i cassetti riscaldabili in modo delicato e silenzioso. Questa tecnologia impedisce che il cassetto vada a sbattere contro la parete con conseguente contraccolpo.

Cassetto riscaldabile 55 162 (WS 55 162)

Vetro a specchio	**1280.–**/ 1185.19
ChromeClass	**1360.–**/ 1259.26
TRA	**6.–**/ 5.56

Estetica

V C

- Dimensioni
  160 × 548 × 547 mm (A × L × P)

Dotazioni

- Capienza: stoviglie da tavola per 10 persone o 20 piatti con Ø 27 cm
- Stabili guide telescopiche a estrazione totale con SoftClose
- Vano interno in acciaio-cromo
- Fondo con piastra riscaldante in vetro temprato
- Riscaldamento supplementare delle stoviglie con ventilatore radiale
- Termostato elettronico con spia ottica di funzionamento, 7 livelli
- Temperature: 30–80 °C ca. Temperatura superficie del vetro

Accessori

Maniglia a barra ChromeClass	**200.–**/ 185.19

Cassetto riscaldabile 55 220 (WS 55 220)

Vetro a specchio	**1360.–**/ 1259.26
ChromeClass	**1440.–**/ 1333.33
TRA	**6.–**/ 5.56

Estetica

V C

- Dimensioni
  218 × 548 × 547 mm (A × L × P)

Dotazioni

- Capienza: stoviglie da tavola per 15 persone o 30 piatti con Ø 27 cm
- Stabili guide telescopiche a estrazione totale con SoftClose
- Vano interno in acciaio-cromo
- Fondo con piastra riscaldante in vetro temprato
- Riscaldamento supplementare delle stoviglie con ventilatore radiale
- Termostato elettronico con spia ottica di funzionamento, 7 livelli
- Temperature: 30–80 °C ca. Temperatura superficie del vetro

Accessori

Maniglia a barra ChromeClass	**200.–**/ 185.19

Altezza nicchia: 762 mm,
Combair SL (modello corto)
Cassetto riscaldabile 55/162

Altezza nicchia: 600 mm,
Combi-Steam SL
Cassetto riscaldabile 55/220

Onde alte nella vostra arte in cucina

Piatti di ogni tipo si possono cucinare senza grassi e senza sale, mantenendo il loro contenuto vitaminico: l'ideale per la linea! Un intero menù è pronto in un attimo.

La tecnologia Inverter è delicata sui cibi

L'esclusiva tecnologia Inverter fornisce una potenza continua, ossia non intermittente, e regolata in base al fabbisogno effettivo. Grazie a essa il forno a microonde risparmia energia garantendo sempre una cottura ottimale e delicata dei cibi.

Pulsante Power&Favorite – il programma preferito a portata di clic

Con questa funzione è possibile memorizzare il vostro programma preferito. Sarà possibile richiamarlo in tutta comodità premendo un tasto.

Aria calda – in modalità combinata sformati pronti in metà tempo

Con la modalità Aria calda il forno a microonde offre la possibilità di cuocere comodamente e semplicemente il pane e creazioni a base di pasta sfoglia. Rispetto a un forno tradizionale, con il microonde le portate possono essere preparate in modalità combinata nella metà del tempo.

Programma CombiCrunch – per piatti dorati e croccanti

Questa modalità di funzionamento combina microonde e grill. Grazie alla piastra CombiCrunch le vostre pizze e tortine di formaggio avranno una superficie dorata e un fondo croccante al punto giusto.

AutomaticPlus – programmi automatici

I migliori risultati, e subito, grazie ai 31 programmi automatici disponibili. Scongelamento adatto ai cibi con la funzione PerfectDefrost, ma anche tutte le possibilità per rigenerare, cuocere, cuocere in modo croccante, fondere alimenti o scongelare i cibi.

Nel risvolto di copertina trovate altre utili spiegazioni e un prospetto con tutti i simboli.

Confronto prodotti – Microonde

		Miwell-Combi SL	Miwell SL	Miwell S	Miwell L
Pagina prospetto		**50**	**50**	**51**	**51**
Versioni					
Incasso in colonna		✓	✓	✓	✓
Incasso in pensile				✓	✓
ChromeClass/maniglia ChromeClass		✓	✓	✓	✓
Vetro a specchio		✓	✓		
Nero/bianco				✓	✓
Illuminazione		✓	✓	✓	✓
Volume vano cottura	l	31	31	22	22
Potenza max. microonde	W	1000	1000	750	750
Grill	W	800	800	700	
Piatto girevole in vetro	cm	32,5	32,5	25	25
Esclusività di V-ZUG					
Tecnologia Inverter		✓	✓		
Livelli di potenza		18	18	4	4
Diffusore d'onde 3D		✓	✓	✓	✓
Durata attivazione		✓	✓	✓	✓
Orario di spegnimento		✓	✓		
Applicazioni					
Microonde		✓	✓	✓	✓
Grill		✓	✓	✓	
CombiCrunch		✓	✓	✓	
Aria calda		✓			
Power&Favorite		✓	✓		
PerfectDefrost		✓	✓	✓	✓
AutomaticPlus		✓			
Comandi/cura					
Comandi interamente elettronici		✓	✓	✓	✓
Timer elettronico		✓	✓	✓	✓
Vano cottura privo di ostacoli per la pulizia		✓	✓	✓	✓

Miwell-Combi SL (MWC SL)

Il forno piccolo a microonde facilmente integrabile in una colonna

Vetro a specchio	**2470.–**/	2287.04
ChromeClass	**2570.–**/	2379.63
TRA	**6.–**/	5.56

Estetica

V C

- Sportello con frontale in vetro a specchio
- Maniglia di design
- Dimensioni
  378 × 548 × 516 mm (A × L × P)

Funzioni e dotazioni

- Vano cottura in acciaio inox: 31 litri
- 18 livelli di potenza (1000–50 Watt)
- Diffusore d'onde 3D
- Aria calda
- Grill al quarzo 800 Watt
- Piatto girevole in vetro da 32,5 cm
- 2 griglie di appoggio
- Piastra CombiCrunch con maniglia
- 2 campane

Comandi elettronici

- Orologio e timer
- Durata di funzionamento/orario di spegnimento
- Impostazioni consigliate
- Segnale acustico a cottura ultimata
- Accensione/spegnimento illuminazione
- Protezione antisurriscaldamento
- Dispositivo di sicurezza per bambini

Accessori

Maniglia a barra ChromeClass	**200.–**/	185.19

Miwell SL (MW SL)

Il modello comfort facilmente integrabile in una colonna

Vetro a specchio	**1800.–**/	1666.67
ChromeClass	**1900.–**/	1759.26
TRA	**6.–**/	5.56

Estetica

V C

- Sportello con frontale in vetro a specchio
- Maniglia di design
- Dimensioni
  378 × 548 × 470 mm (A × L × P)

Funzioni e dotazioni

- Vano cottura in acciaio inox: 31 litri
- 18 livelli di potenza (1000–50 Watt)
- Diffusore d'onde 3D
- Grill al quarzo 800 Watt
- Piatto girevole in vetro da 32,5 cm
- 1 griglia di appoggio
- Piastra CombiCrunch con maniglia
- 2 campane

Comandi elettronici

- Orologio e timer
- Durata di funzionamento/orario di spegnimento
- Impostazioni consigliate
- Segnale acustico a cottura ultimata
- Accensione/spegnimento illuminazione
- Protezione antisurriscaldamento
- Dispositivo di sicurezza per bambini

Accessori

Maniglia a barra ChromeClass	**200.–**/	185.19

Miwell S (MW S)

Il modello top per un facile incasso in un pensile o in una colonna

Nero/bianco	**1590.–**/	1472.22
ChromeClass	**1750.–**/	1620.37
TRA	**6.–**/	5.56

Estetica

N B C

- Sportello con frontale in vetro a specchio
- Maniglia di design
- Dimensioni
  378 × 548 × 320 mm (A × L × P)

Funzioni e dotazioni

- Vano cottura in acciaio inox: 22 litri
- 4 livelli di potenza
  (750/500/350/160 Watt)
- Diffusore d'onde 3D
- Grill al quarzo 700 Watt
- Piatto girevole in vetro da 25 cm
- 1 griglia di appoggio
- Piastra CombiCrunch con maniglia
- 2 campane
- Cerniera portello a sinistra

Comandi elettronici

- Orologio e timer
- Durata di funzionamento
- Impostazioni consigliate
- Segnale acustico a cottura ultimata
- Protezione antisurriscaldamento
- Dispositivo di sicurezza per bambini

Accessori

Maniglia a barra

ChromeClass	**110.–**/	101.85

Miwell L (MW L)

Il modello più economico per un facile incasso in un pensile o in una colonna

Nero/bianco	**1180.–**/	1092.59
ChromeClass	**1230.–**/	1138.89
TRA	**6.–**/	5.56

Estetica

N B C

- Sportello con frontale in vetro a specchio
- Maniglia di design
- Dimensioni
  378 × 548 × 320 mm (A × L × P)

Funzioni e dotazioni

- Vano cottura: 22 litri
- 4 livelli di potenza
  (750/500/350/160 Watt)
- Diffusore d'onde 3D
- Piatto girevole in vetro da 25 cm
- 2 campane
- Cerniera portello a sinistra

Comandi elettronici

- Orologio e timer
- Durata di funzionamento
- Impostazioni consigliate
- Segnale acustico a cottura ultimata
- Protezione antisurriscaldamento
- Dispositivo di sicurezza per bambini

Accessori

Maniglia a barra

ChromeClass	**110.–**/	101.85

Design elegante per il massimo piacere nel caffè

Un caffè appena fatto si riesce a gustare di più in un momento di pace e relax. Il Coffee-Center di V-ZUG vi trasforma senza fatica in un vero esperto del caffè. Questa macchina completamente automatica vi permette di preparare una specialità a base di caffè secondo i vostri gusti.

100 % di integrazione in cucina

I Coffee-Center Supremo SL convincono grazie al loro design lineare, perfettamente in sintonia con steamer, forno oppure microonde.

Basta un tasto per diventare barista

Con il cappuccinatore automatico integrato potrete preparare deliziosi cappuccini, latte macchiato, caffelatte e latte con schiuma. Cinque diverse gradazioni di caffè preimpostate, da extra mild a molto forte, permettono una preparazione personalizzata con Supremo secondo le proprie esigenze.

Facilissimo da usare e pulire

Per selezionare il caffè desiderato, basta premere un tasto in tutta semplicità e comodità. La preparazione è completamente automatica. Il chiaro display testuale su due righe informa in ogni momento sullo stato della funzione in uso e fornisce ulteriori informazioni come per esempio «Ricaricare l'acqua» oppure «Decalcificare» nei programmi manuali. Con la pressione di un tasto l'apparecchio esegue un lavaggio dello schiumatore per latte integrato. Il contenitore del latte è asportabile ed è adatto a conservare il latte in frigorifero; inoltre si può comodamente lavare in lavastoviglie.

Caffè macinato o in chicchi?

Un intelligente sistema a due contenitori permette di utilizzare sia il caffè macinato che quello in chicchi.

Caffè silenziosissimo

Il silenziosissimo macinatore di nuova concezione garantisce di poter macinare il caffè in qualsiasi momento senza rumore.

Supremo SL (CCS SL)

Vetro a specchio	**3700.–**/ 3425.93
ChromeClass	**3800.–**/ 3518.52
TRA	**6.–**/ 5.56

Estetica

V C

- Dimensioni
  378 × 548 × 398 mm (A × L × P)

A Efficienza energetica

Funzioni e dotazioni

- Con un tasto
  tazza di caffè, espresso, cappuccino, latte macchiato, caffelatte, acqua calda
- Selezione automatica 1 o 2 tazze
- Programmazione quantità per tazze di 3 diverse dimensioni
- Regolazione livello erogazione caffè 80–110 mm
- Illuminazione supporto tazza a LED
- Grado di macinazione personalizzabile (7 livelli)
- Capienza:
  contenitore acqua 1,8 l
  contenitore chicchi 200 g
  contenitore fondi 14 dosi

Comandi elettronici

- Temperatura acqua programmabile
- Durata preinfusione programmabile
- Quantità macinazione programmabile
- Durezza dell'acqua programmabile
- Accensione e spegnimento programmabili
- Programma di pulitura integrato
- Programma di decalcificazione automatico

Accessori

- Contenitore latte 7,5 dl
- Decalcificatore

PIANI DI COTTURA A INDUZIONE

Prima mondiale: Cottura comfort

I piani di cottura di tipo GK46TIAKS sono dotati di funzioni automatiche. Così i piatti che si cucinano spesso, come il riso o la pasta, si possono preparare premendo un tasto e con un minor bisogno di controllo, facilitando enormemente il lavoro in cucina.

	AUTO **Prima mondiale RisoAutomatico**	AUTO **Prima mondiale CotturaAutomatico**	AUTO **Prima mondiale TemperaturaAutomatico**
Funzione	La preparazione dei più diversi tipi di riso è memorizzata in maniera fissa.	Il piano di cottura riconosce il punto di ebollizione e commutando la temperatura prosegue automaticamente la cottura.	Il piano di cottura monitora la temperatura del fondo della pentola e la mantiene costante.
Comandi	Coprire e appoggiare la pentola con riso, acqua e aromi sulla zona di cottura e selezionare la funzione «RisoAutomatico».	Coprire e appoggiare la pentola con acqua fredda, senza sale o aromi, sulla zona di cottura e selezionare la funzione «CotturaAutomatico» e il livello di cottura successivo.	Appoggiare la pentola con l'alimento sulla zona di cottura e selezionare il livello di cottura desiderato. Quindi selezionare la funzione «TemperaturaAutomatico».
Vantaggi	▪ Quando il riso è pronto per essere servito, il piano di cottura termina automaticamente la cottura. ▪ Segnale acustico a fine programma. ▪ Non deborda e non attacca. ▪ Non è necessario essere presenti durante la cottura. ▪ Garanzia di riuscita per diversi tipi di riso.	▪ Segnale acustico quando si può aggiungere l'alimento. ▪ Facilita la preparazione di alimenti che si cucinano spesso, come pasta, verdure, patate bollite, salsicce o uova. ▪ Quando si raggiunge il punto di ebollizione, la zona di cottura passa automaticamente al livello più basso, risparmiando energia.	▪ La temperatura costante permette un omogeneo risultato di cottura nella preparazione di diverse porzioni (omelette, carne ecc.). ▪ Facilita l'addensarsi di salse e sciroppi. ▪ Non serve cambiare spesso i livelli di potenza per ottenere risultati di cottura uniformi.

Comodo, rapido, sicuro e a risparmio energetico

Cucinare come nelle cucine professionali: i piani di cottura a induzione di V-ZUG, con funzioni intelligenti, vi rendono tutto più facile e comodo.

Tanto spazio e disposizione flessibile delle pentole

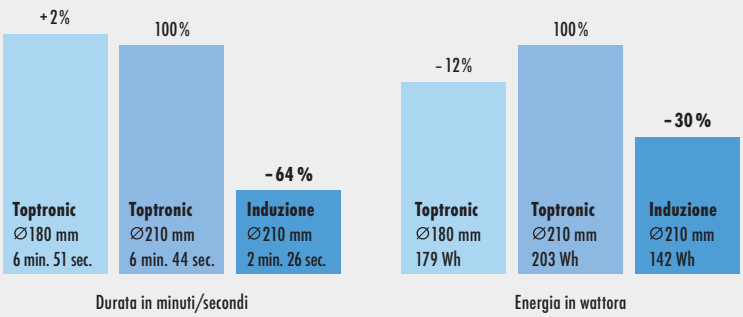
Grazie ai nuovissimi induttori è possibile sistemare su ogni zona di cottura pentole e padelle di diverse misure (Ø del fondo della pentola 10–22 cm). I sensori riconoscono le dimensioni e adattano la zona di cottura. Il cibo viene scaldato a tempo di record risparmiando anche energia. La potenza assorbita costantemente e la regolabilità precisa del calore permettono una cottura a puntino e precisa.

Se ci tenete ad avere sempre ben distanziate le zone di cottura, vi consigliamo i nostri piani di cottura extralarge TIPS o il modello TIXS. E i piani di cottura Panorama sono l'ideale per avere sempre tutto sottocchio.

Cucinare a induzione con i prodotti V-ZUG fa risparmiare energia

L'induzione è del tutto in linea con lo spirito dei tempi: all'insegna della velocità e dell'efficienza energetica sempre crescenti. Un litro d'acqua raggiunge l'ebollizione nel giro di due minuti: solo una tecnologia intelligente poteva riuscirci.

Efficienza comparativa dei diversi sistemi per portare a ebollizione 1 litro d'acqua



Induzione con comando attraverso i pregiati pannelli di comando e le manopole di comando

Il design minimalista e ordinato dei piani di cottura con comando esterno è convincente. Rinunciando a un sistema di comandi complesso, è stato posto l'accento sul design. La pregiata manopola di comando di ottima qualità e i pannelli di comando da incasso in vetro a specchio impreziosiscono l'estetica di ogni cucina.

Arrostire e cuocere con il Teppan Yaki a induzione

La temperatura è regolabile tra i 70 e i 240 °C. Il Teppan Yaki a induzione offre i seguenti vantaggi:

- scarsissima necessità di oli e grassi
- funzioni automatiche – ideale per carne, pesce e verdure
- buona formazione del sapore
- mantenimento delle proteine (mantenimento delle sostanze nutritive)
- perfetto per la dieta e la cucina macrobiotica
- nessun surriscaldamento
- semplice da pulire
- risparmio energetico grazie alla tecnica di induzione
- con la consegna vengono fornite gratis anche 2 palette e una campana coprivivande

Cucinare con il wok è trendy, sano e apprezzato dagli ospiti

Stufare, rosolare, friggere? Non c'è problema! Con il nuovo wok a induzione V-ZUG potete cucinare in maniera rapida e delicata. In fretta, perché grazie all'induzione l'acqua si riscalda a tempo di record. E nel rispetto dei cibi perché questo metodo conserva perlopiù inalterate le vitamine, i minerali e le altre sostanze nutritive. Inoltre i brevi tempi di cottura e l'immediata risposta alla regolazione di potenza rendono il wok un ottimo sistema di risparmio energetico. Senza dimenticare che è praticissimo, perché eventuali residui di cibo non bruciano a contatto con il vetro: a scaldarsi è soltanto la padella.

Gratis: il set wok professionale!

Per una cucina professionale con il wok a induzione sono inoltre utilissimi i seguenti accessori:

- padella wok per la vostra sicurezza
- coperchio per stufare
- griglia raccogligocce per friggere
- supporto per il posizionamento ergonomico del wok dopo l'uso

Valore del set wok CHF 450.–.

Comando morbido – elevata sicurezza

Piani di cottura a induzione con innovativi comandi slider

Con questo innovativo sistema di comandi, cucinare diviene ancora più confortevole ed efficiente. I comandi slider sono disponibili per diversi piani di cottura.

I livelli di cottura si possono impostare con un semplice tocco. Il nuovo sistema slider offre il massimo comfort. La scelta del livello avviene scorrendo con il dito verso destra o verso sinistra. Ora il tasto di protezione per la pulizia nonché la funzione di ripristino facilitano ulteriormente il lavoro in cucina.

Sicuro che è sicuro – grazie all'induzione

Vi succede di accendere involontariamente le piastre o di dimenticarvi di spegnerle? Non c'è problema! Con la funzione automatica di riconoscimento pentola, il calore viene prodotto solo se si colloca una pentola sui fuochi. La funzione di spegnimento di sicurezza temporizzata controlla ogni zona di cottura, che non può restare attiva indefinitamente. E anche gli apprendisti cuochi sono sotto controllo: basta attivare il dispositivo di sicurezza per bambini.

Livelli di riscaldamento	Limite del funzionamento (h)
1-2	10
3	5
4	4
5-6	3
7-8	2
9	1

V-ZUG pensa a tutto nel dettaglio

Combinazione di piani di cottura perfettamente coordinati

Se desiderate cucinare in modo diverso e vario come un vero chef, V-ZUG ha la combinazione ideale per voi. Wok, Teppan Yaki e il piano di cottura a induzione GK26TIMS.2F si possono installare insieme, perfettamente coordinati. Tutti i piani di cottura sono larghi 40 cm e dispongono di un semplice sistema di comandi slider. Grazie a raggi d'angolo adeguati e a un nuovo sistema di incasso, questa combinazione convince anche dal punto di vista del design.

Semplice da pulire

La rapidità di riscaldamento è impressionante, ma gli esperti apprezzano anche la fulminea velocità di risposta ai comandi e la fine regolazione della cottura, che esclude sostanzialmente il trabocco. Inoltre, siccome il riscaldamento è limitato al fondo della pentola, il vetro circostante resta per lo più freddo e nulla si brucia: per pulirlo basta passare uno straccio umido.

Versione per incasso a filo

Faccettatura per incasso appoggiato

Con cornice cromata

Con cornice larga

Integrazione perfetta in ogni cucina

I piani di cottura a filo si integrano perfettamente nel piano di lavoro e conferiscono alla cucina un effetto compatto. I piani di cottura con cornice sfaccettata in vetro per incasso appoggiato convincono per l'eleganza della soluzione.

Sia i piani di cottura con la cornice cromata che quelli con la cornice larga (per le sostituzioni) sono perfetti per semplicità di montaggio e classicità del design. Sono adatti a molte combinazioni di cucine.

Piani di cottura a filo con nuove dimensioni di incasso

Piani di cottura a filo con incasso più grande e nuovi raggi d'angolo (R5)

Dal 2013, praticamente tutti i nostri piani di cottura a filo offrono maggiore spazio per cucinare. Per permetterlo abbiamo ampliato le dimensioni degli elettrodomestici e di incasso. Inoltre, i piani di cottura hanno un nuovo raggio (R5). Questi elettrodomestici hanno una nuova denominazione (ad esempio GK46TIS.1F) e nelle pagine seguenti sono contrassegnati con un asterisco (*).

Piani di cottura a filo con le precedenti/vecchie dimensioni di incasso e raggi per il mercato delle sostituzioni

Per continuare a garantire a lungo termine la possibilità di sostituzione, saranno ancora disponibili piani di cottura a incasso con le dimensioni e i raggi d'angolo finora attuali. Potete trovare una panoramica sull'assortimento alle pagine 70 e 71.

Confronto prodotti – Induzione

	GK56TIMS	GK46TIMXS	GK46TIMS	GK46IABD	GK46IMXD	GK46ID	GK46TIPS	GK46TIAKS	GK46TIAS	GK36TIPS	GK46TIABS	GK46TIXS	GK46TIS	GK36TIS	GK46TIG	GK26TIMS.2F	GK26TIMS	Wok	GK26TIYS.1F	GK16TIYS.1F	GK26ID	GK26TIQ
Pagina prospetto	63	63	63	64	64	65	66	66	67	67	66	67	68	68	68	62	64	62	62	62	65	69
Versioni																						
Cornice standard	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							
Incasso a filo	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Cornice larga			✓			✓			✓		✓		✓		✓							
Faccettatura	✓		✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓			✓				✓	✓
Applicazioni																						
Numero zone di cottura	5	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	2	2	1	2	2	2	2
Numero PowerPlus	5	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	2	2	2	1			2	1
Numero zone di cottura a 2 circuiti										1												
Zona per arrostire				✓							✓											
Comandi/Cura																						
Comando slider	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓		
Timer	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Spegnimento automatico	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Tasto pausa	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
Avvio automatico della cottura	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
RisoAutomatico								✓														
CotturaAutomatico								✓														
TemperaturaAutomatico								✓														
Tasto di protezione per la pulizia	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓		
Funzione di ripristino	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓		
Ampia distanza tra le zone di cottura	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓						✓
Funzione scaldavivande	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓				
Rapidi tempi di reazione	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sicurezza per bambini	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Comando esterno				✓	✓	✓															✓	

Teppan Yaki (GK16TIYS.1F)

Incasso a filo	**5200.–**/	4814.81
TRA	**2.50**/	2.31

- Dimensioni (A × L × P):
  56,1 × 384 × 501 mm/R5*

Funzioni e dotazioni

- 2 zone per arrostire a induzione anteriore/posteriore
- Max. potenza (2 × 1400 Watt)
- 7 livelli di temperatura (70–240 °C)
- Regolazione potenza sensibile e precisa
- Gratis: 2 palette, 1 campana coprivivande

Wok (GK16TIWS.1F)

Incasso a filo	**4290.–**/	3972.22
TRA	**2.50**/	2.31

- Dimensioni (A × L × P):
  128,5 × 384 × 501 mm/R5*

Funzioni e dotazioni

- 1 zona di cottura a induzione wok
- Max. potenza con PowerPlus (3000 Watt)
- Riscaldamento rapidissimo
- Regolazione potenza sensibile e precisa
- Funzione di ripristino
- Gratis: set wok professionale

GK26TIMS.2F

Incasso a filo	**2150.–**/	1990.74
TRA	**2.50**/	2.31

- Dimensioni (A × L × P):
  50 × 384 × 501 mm/R5*

Funzioni e dotazioni

- 2 zone di cottura a induzione
- Max. potenza con PowerPlus (2 × 3700 Watt)
- Riscaldamento rapidissimo
- Regolazione potenza sensibile e precisa
- Funzione di ripristino

Teppan Yaki (GK26TIYS.1F)

Incasso a filo	**6200.–**/	5740.74
TRA	**2.50**/	2.31

- Dimensioni (A × L × P):
  56,1 × 571 × 501 mm/R5*

Funzioni e dotazioni

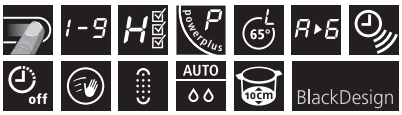
- 2 zone per arrostire a induzione anteriore/posteriore
- Max. potenza (2 × 2800 Watt)
- 7 livelli di temperatura (70–240 °C)
- Regolazione potenza sensibile e precisa
- Gratis: 2 palette, 1 campana coprivivande

* Nuove dimensioni dei piani di cottura, degli incassi e dei raggi d'angolo.

GK56TIMSC

Cornice in acc. cromato **4500.–**/ 4166.67
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  48 × 910 × 514 mm

Funzioni e dotazioni



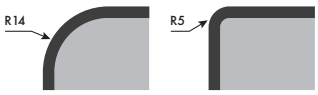
- 5 zone di cottura a induzione
- Max. potenza con PowerPlus
  (5 × 3700 Watt)
- Zona di cottura centrale con Ø 28 cm
- Riscaldamento rapidissimo
- Regolazione potenza sensibile e precisa
- Funzione di ripristino
- Funzione di cottura a bagnomaria

GK56TIMS

Faccettatura **4580.–**/ 4240.74
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  45,7 × 910 × 514 mm
- Dotazioni come GK56TIMSC

GK56TIMS.1F

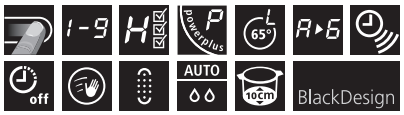
Incasso a filo **4400.–**/ 4074.07
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  50 × 897 × 501 mm/R5*
- Dotazioni come GK56TIMSC
- 2 versioni con raggi diversi
  (R14 per piani di lavoro in vetro)



GK46TIMXSC

Cornice in acc. cromato **3760.–**/ 3481.48
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  48 × 704 × 514 mm

Funzioni e dotazioni



- 4 zone di cottura a induzione
- Max. potenza con PowerPlus
  (4 × 3700 Watt)
- Riscaldamento rapidissimo
- Regolazione potenza sensibile e precisa
- Funzione di ripristino
- Funzione di cottura a bagnomaria

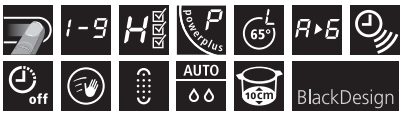
GK46TIMXSF

Incasso a filo **3670.–**/ 3398.15
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  50 × 691 × 501 mm/R5*
- Dotazioni come GK46TIMXSC

GK46TIMSC

Cornice in acc. cromato **3530.–**/ 3268.52
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  48 × 584 × 514 mm

Funzioni e dotazioni



- 4 zone di cottura a induzione
- Max. potenza con PowerPlus
  (4 × 3700 Watt)
- Riscaldamento rapidissimo
- Regolazione potenza sensibile e precisa
- Funzione di ripristino
- Funzione di cottura a bagnomaria

GK46TIMS

Faccettatura **3620.–**/ 3351.85
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  45,7 × 584 × 514 mm
- Dotazioni come GK46TIMSC

GK46TIMS.1F

Incasso a filo **3440.–**/ 3185.19
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  50 × 571 × 501 mm/R5*
- Dotazioni come GK46TIMSC

GK46TIMSU

Cornice larga **3650.–**/ 3379.63
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  47 × 600 × 545 mm
- Dotazioni come GK46TIMSC
- Per incasso in cucine già arredate

* Nuove dimensioni dei piani di cottura, degli incassi e dei raggi d'angolo.

GK26TIMS

Faccettatura **1950.–**/ 1805.56
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  45,7 × 289 × 514 mm

Funzioni e dotazioni

- 2 zone di cottura a induzione
- Max. potenza con PowerPlus
  (2 × 3700 Watt)
- Riscaldamento rapidissimo
- Regolazione potenza sensibile e precisa
- Funzione di ripristino
- Funzione di cottura a bagnomaria

GK46IABDC

Cornice in acc. cromato **3800.–**/ 3518.52
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  48 × 774 × 514 mm

Funzioni e dotazioni

- **Soltanto in combinazione con pannello di comando da incasso/manopola di comando ESIS4 o ESIE4**
- 4 zone di cottura a induzione (14,5 cm, 18 cm, 18–28 cm, 21 cm)
- Max. potenza con PowerPlus
  (2200/3000/3700/3700 Watt)
- 1 zona per arrostire attivabile automaticamente (18 × 28 cm)

GK46IMXDC

Cornice in acc. cromato **3310.–**/ 3064.81
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  48 × 704 × 514 mm

Funzioni e dotazioni

- **Soltanto in combinazione con pannello di comando da incasso/manopola di comando ESIS4 o ESIE4**
- 4 zone di cottura a induzione
- Max. potenza con PowerPlus
  (4 × 3700 Watt)

GK26TIMS.1F

Incasso a filo **1850.–**/ 1712.96
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  50 × 281 × 501 mm/R5*
- Dotazioni come GK26TIMS

GK46IABD

Faccettatura **3860.–**/ 3574.07
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  45,7 × 774 × 514 mm
- Dotazioni come GK46IABDC

GK46IABD.1F

Incasso a filo **3690.–**/ 3416.67
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  50 × 761 × 501 mm/R5*
- Dotazioni come GK46IABDC

GK46IMXDF

Incasso a filo **3220.–**/ 2981.48
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  50 × 691 × 501 mm/R5*
- Dotazioni come GK46IMXDC

* Nuove dimensioni dei piani di cottura, degli incassi e dei raggi d'angolo.

GK46IDC

Cornice in acc. cromato **3080.–**/ 2851.85
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  48 × 584 × 514 mm

Funzioni e dotazioni

1-9 · PowerPlus · H · BlackDesign

- **Soltanto in combinazione con pannello di comando da incasso/manopola di comando ESIS4 o ESIE4**
- 4 zone di cottura a induzione (14,5 cm, 2 × 18 cm, 21 cm)
- Max. potenza con PowerPlus (2200/3000/3700 Watt)

GK46ID

Faccettatura **3170.–**/ 2935.19
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  45,7 × 584 × 514 mm
- Dotazioni come GK46IDC

GK46ID.1F

Incasso a filo **2990.–**/ 2768.52
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  50 × 571 × 501 mm/R5*
- Dotazioni come GK46IDC

GK46IDU

Cornice larga **3200.–**/ 2962.96
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  47 × 600 × 545 mm
- Dotazioni come GK46IDC
- Per incasso in cucine già arredate

GK26ID

Faccettatura **1700.–**/ 1574.07
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  45,7 × 289 × 514 mm

Funzioni e dotazioni

1-9 · PowerPlus · H · BlackDesign

- **Soltanto in combinazione con pannello di comando da incasso/manopola di comando ESIS2 o ESIE2**
- 2 zone di cottura a induzione (14,5 cm, 21 cm)
- Max. potenza con PowerPlus (2200/3700 Watt)

GK26ID.1F

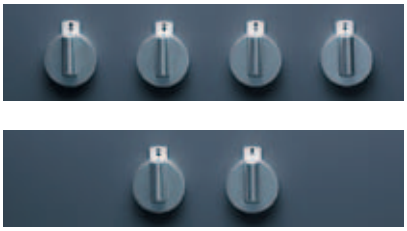
Incasso a filo **1600.–**/ 1481.48
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  50 × 281 × 501 mm/R5*
- Dotazioni come GK26ID

Pannello di comando da incasso ESIS4 (4 manopole)

Vetro a specchio **900.–**/ 833.33

Pannello di comando da incasso ESIS2 (2 manopole)

Vetro a specchio **700.–**/ 648.15



4 manopole di comando ESIE4

ChromeClass **700.–**/ 648.15

2 manopole di comando ESIE2

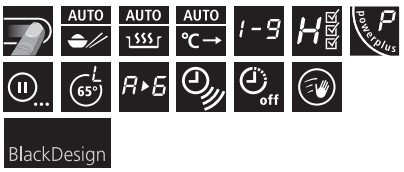
ChromeClass **500.–**/ 462.96

* Nuove dimensioni dei piani di cottura, degli incassi e dei raggi d'angolo.

GK46TIAKSC

Cornice in acc. cromato **4250.–**/ 3935.19
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  48 × 774 × 514 mm

Funzioni e dotazioni



– Prima mondiale: Cottura comfort
- 4 zone di cottura a induzione (14,5 cm, 2 × 18 cm, 21 cm)
- Max. potenza con PowerPlus (2200/3000/3700 Watt)
- Riscaldamento rapidissimo
- Regolazione potenza sensibile e precisa
- Funzione di ripristino

GK46TIAKS

Faccettatura **4320.–**/ 4000.–
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  45,7 × 774 × 514 mm

- Dotazioni come GK46TIAKSC

GK46TIAKSF

Incasso a filo **4150.–**/ 3842.59
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  50 × 761 × 501 mm/R5*

- Dotazioni come GK46TIAKSC

GK46TIPSC

Cornice in acc. cromato **4090.–**/ 3787.04
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  48 × 910 × 410 mm

Funzioni e dotazioni

- Piano di cottura Panorama
- 4 zone di cottura a induzione (14,5 cm, 2 × 18 cm, 21 cm)
- Max. potenza con PowerPlus (2200/3000/3700 Watt)
- Riscaldamento rapidissimo
- Regolazione potenza sensibile e precisa
- Funzione di ripristino

GK46TIPS

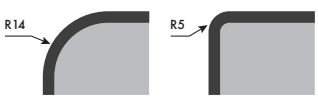
Faccettatura **4170.–**/ 3861.11
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  45,7 × 910 × 410 mm

- Dotazioni come GK46TIPSC

GK46TIPSF

Incasso a filo **4000.–**/ 3703.70
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  50 × 880 × 380 mm

- Dotazioni come GK46TIPSC
- 2 versioni con raggi diversi (R14 per piani di lavoro in vetro)



GK46TIABSC

Cornice in acc. cromato **4050.–**/ 3750.–
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  48 × 774 × 514 mm

Funzioni e dotazioni

- 4 zone di cottura a induzione (14,5 cm, 18 cm, 18–28 cm, 21 cm)
- Max. potenza con PowerPlus (2200/3000/3700/3700 Watt)
- 1 zona per arrostire attivabile automaticamente (18 × 28 cm)
- Riscaldamento rapidissimo
- Regolazione potenza sensibile e precisa
- Funzione di ripristino

GK46TIABS

Faccettatura **4110.–**/ 3805.56
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  45,7 × 774 × 514 mm

- Dotazioni come GK46TIABSC

GK46TIABS.1F

Incasso a filo **3940.–**/ 3648.15
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  50 × 761 × 501 mm/R5*

- Dotazioni come GK46TIABSC

GK46TIABSU

Cornice larga **4180.–**/ 3870.37
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  47 × 790 × 545 mm

- Dotazioni come GK46TIABSC
- Per incasso in cucine già arredate

* Nuove dimensioni dei piani di cottura, degli incassi e dei raggi d'angolo.

GK46TIASC

Cornice in acc. cromato **3950.–**/ 3657.41
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  48 × 774 × 514 mm

Funzioni e dotazioni

- 4 zone di cottura a induzione
  (14,5 cm, 2 × 18 cm, 21 cm)
- Max. potenza con PowerPlus
  (2200/3000/3700 Watt)
- Riscaldamento rapidissimo
- Regolazione potenza sensibile e precisa
- Funzione di ripristino

GK46TIAS

Faccettatura **4020.–**/ 3722.22
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  45,7 × 774 × 514 mm

- Dotazioni come GK46TIASC

GK46TIAS.1F

Incasso a filo **3850.–**/ 3564.81
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  50 × 761 × 501 mm/R5*

- Dotazioni come GK46TIASC

GK46TIASU

Cornice larga **4080.–**/ 3777.78
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  47 × 790 × 545 mm

- Dotazioni come GK46TIASC
- Per incasso in cucine già arredate

GK36TIPSC

Cornice in acc. cromato **3750.–**/ 3472.22
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  48 × 774 × 444 mm

Funzioni e dotazioni

- Piano di cottura Panorama
- 3 zone di cottura a induzione
  (14,5 cm, 21 cm, 18/26 cm)
- Max. potenza con PowerPlus
  (2200/3700/5500 Watt)
- Riscaldamento rapidissimo
- Regolazione potenza sensibile e precisa
- Funzione di ripristino

GK36TIPS

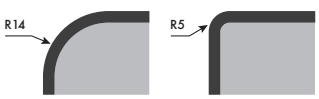
Faccettatura **3830.–**/ 3546.30
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  45,7 × 774 × 444 mm

- Dotazioni come GK36TIPSC

GK36TIPSF

Incasso a filo **3660.–**/ 3388.89
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  50 × 744 × 414 mm

- Dotazioni come GK36TIPSC
- 2 versioni con raggi diversi
  (R14 per piani di lavoro in vetro)



GK46TIXSC

Cornice in acc. cromato **3560.–**/ 3296.30
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  48 × 704 × 514 mm

Funzioni e dotazioni

- 4 zone di cottura a induzione
  (14,5 cm, 2 × 18 cm, 21 cm)
- Max. potenza con PowerPlus
  (2200/3000/3700 Watt)
- Riscaldamento rapidissimo
- Regolazione potenza sensibile e precisa
- Funzione di ripristino
- Funzione di cottura a bagnomaria

GK46TIXS.1F

Incasso a filo **3470.–**/ 3212.96
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  50 × 691 × 501 mm/R5*

- Dotazioni come GK46TIXSC

* Nuove dimensioni dei piani di cottura, degli incassi e dei raggi d'angolo.

GK46TISC

Cornice in acc. cromato **3330.–**/ 3083.33
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  48 × 584 × 514 mm

Funzioni e dotazioni

- 4 zone di cottura a induzione
  (14,5 cm, 2 × 18 cm, 21 cm)
- Max. potenza con PowerPlus
  (2200/3000/3700 Watt)
- Riscaldamento rapidissimo
- Regolazione potenza sensibile e precisa
- Funzione di ripristino
- Funzione di cottura a bagnomaria

GK46TIS

Faccettatura **3420.–**/ 3166.67
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  45,7 × 584 × 514 mm

- Dotazioni come GK46TISC

GK46TIS.1F

Incasso a filo **3240.–**/ 3000.-
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  50 × 571 × 501 mm/R5*

- Dotazioni come GK46TISC

GK46TISU

Cornice larga **3450.–**/ 3194.44
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  47 × 600 × 545 mm

- Dotazioni come GK46TISC
- Per incasso in cucine già arredate

GK36TISC

Cornice in acc. cromato **2880.–**/ 2666.67
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  48 × 584 × 514 mm

Funzioni e dotazioni

- 3 zone di cottura a induzione
  (14,5 cm, 21 cm, 25 cm)
- Max. potenza con PowerPlus
  (2200/3700/3700 Watt)
- Riscaldamento rapidissimo
- Regolazione potenza sensibile e precisa
- Funzione di ripristino
- Funzione di cottura a bagnomaria

GK36TIS

Faccettatura **2970.–**/ 2750.-
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  45,7 × 584 × 514 mm

- Dotazioni come GK36TISC

GK36TIS.1F

Incasso a filo **2850.–**/ 2638.89
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  50 × 571 × 501 mm/R5*

- Dotazioni come GK36TISC

GK46TIGC

Cornice in acc. cromato **2500.–**/ 2314.81
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  53,5 × 584 × 514 mm

Funzioni e dotazioni

- 4 zone di cottura a induzione
  (16 cm, 2 × 18 cm, 21 cm)
- 2 × PowerPlus (posteriore sinistra/destra)
- Max. potenza con PowerPlus
  (2000/3000 Watt)
- Riscaldamento rapidissimo
- Regolazione potenza sensibile e precisa

GK46TIG.1F

Incasso a filo **2400.–**/ 2222.22
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  55,5 × 571 × 501 mm/R5*

- Dotazioni come GK46TIGC

GK46TIGU

Cornice larga **2610.–**/ 2416.67
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  52,5 × 600 × 545 mm

- Dotazioni come GK46TIGC
- Per incasso in cucine già arredate

In presenza di forno sottostante, la sua altezza di incasso non può superare i 60 cm. Occorre inoltre utilizzare una griglia di aerazione.

* Nuove dimensioni dei piani di cottura, degli incassi e dei raggi d'angolo.

GK26TIQ

Faccettatura	**1700.–**	/ 1574.07
TRA	**2.50**	/ 2.31

- Dimensioni (A × L × P):
  51,2 × 514 × 289 mm

Funzioni e dotazioni

- 2 zone di cottura a induzione (16 cm, 18 cm)
- 1 × PowerPlus (sinistra)
- Max. potenza con PowerPlus (2000 Watt)
- Riscaldamento rapidissimo
- Regolazione potenza sensibile e precisa

GK26TIQF

Incasso a filo	**1600.–**	/ 1481.48
TRA	**2.50**	/ 2.31

- Dimensioni (A × L × P):
  55,5 × 477 × 272 mm
- Dotazioni come GK26TIQ

› V-ZUG vi offre ancora di più – tutto su **vzug.ch**

Gratis: il set di tre pentole!

Acquistando un piano di cottura a induzione riceverete in omaggio un pregiato set di tre pentole del valore di CHF 350.–!

- Se non c'è una padella sulla zona di cottura, il comando ad anello chiuso smette di funzionare e il piano di cottura si spegne automaticamente
- L'induzione è il sistema più sicuro e facile da pulire

Piani di cottura a induzione per il mercato delle sostituzioni

Teppan Yaki (GK16TIYSF)

Incasso a filo	**5200.–**/	4814.81
TRA	**2.50**/	2.31

- Dotazioni come GK16TIYS.1F (p. 62)
- Dimensioni (A × L × P):
  56,1 × 384 × 477 mm/R14

Teppan Yaki (GK26TIYSF)

Incasso a filo	**6200.–**/	5740.74
TRA	**2.50**/	2.31

- Dotazioni come GK26TIYS.1F (p. 62)
- Dimensioni (A × L × P):
  56,1 × 547 × 477 mm/R14

Wok (GK16TIWSF)

Incasso a filo	**4290.–**/	3972.22
TRA	**2.50**/	2.31

- Dotazioni come GK16TIWS.1F (p. 62)
- Dimensioni (A × L × P):
  128,5 × 384 × 477 mm/R14

GK26TIMSF

Incasso a filo	**1850.–**/	1712.96
TRA	**2.50**/	2.31

- Dotazioni come GK26TIMS.1F (p. 64)
- Dimensioni (A × L × P):
  50 × 272 × 477 mm/R14

GK26IDF

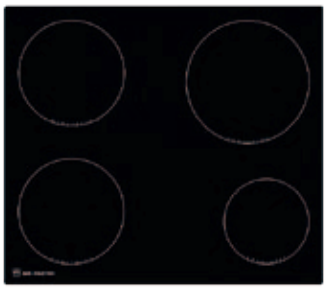
Incasso a filo	**1600.–**/	1481.48
TRA	**2.50**/	2.31

- Dotazioni come GK26ID.1F (p. 65)
- Dimensioni (A × L × P):
  50 × 272 × 477 mm/R14

GK36TISF

Incasso a filo	**2850.–**/	2638.89
TRA	**2.50**/	2.31

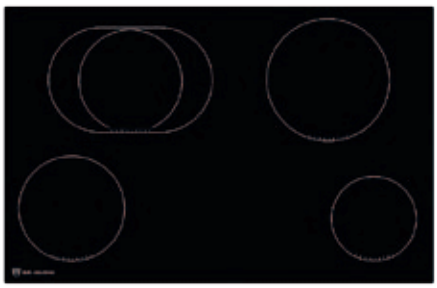
- Dotazioni come GK36TIS.1F (p. 68)
- Dimensioni (A × L × P):
  50 × 547 × 477 mm/R14



GK46IDF

Incasso a filo **2990.–**/ 2768.52
TRA **2.50**/ 2.31

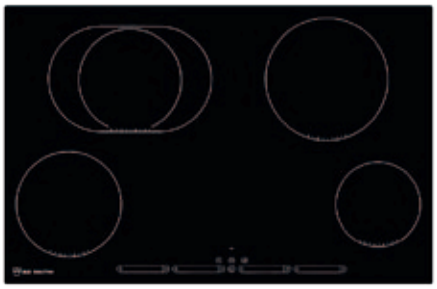
- Dotazioni come GK46ID.1F (p. 65)
- Dimensioni (A × L × P):
  50 × 547 × 477 mm/R14



GK46IABDF

Incasso a filo **3690.–**/ 3416.67
TRA **2.50**/ 2.31

- Dotazioni come GK46IABD.1F (p. 64)
- Dimensioni (A × L × P):
  50 × 737 × 477 mm/R14



GK46TIABSF

Incasso a filo **3940.–**/ 3648.15
TRA **2.50**/ 2.31

- Dotazioni come GK46TIABS.1F (p. 66)
- Dimensioni (A × L × P):
  50 × 737 × 477 mm/R14

GK46TIMSF

Incasso a filo **3440.–**/ 3185.19
TRA **2.50**/ 2.31

- Dotazioni come GK46TIMS.1F (p. 63)
- Dimensioni (A × L × P):
  50 × 547 × 477 mm/R14

GK46TIXSF

Incasso a filo **3470.–**/ 3212.96
TRA **2.50**/ 2.31

- Dotazioni come GK46TIXS.1F (p. 67)
- Dimensioni (A × L × P):
  50 × 691 × 477 mm/R14

GK56TIMSF/G56TIMSF speciale

Incasso a filo **4400.–**/ 4074.07
TRA **2.50**/ 2.31

- Dotazioni come GK56TIMS.1F (p. 63)
- Dimensioni (A × L × P):
  50 × 880 × 477 mm/R14 + R5

Piani di cottura Toptronic

I piani di cottura di V-ZUG colpiscono per la consueta perfezione tecnologica e i comandi semplici e praticissimi. Anche il design non lascia niente al caso e conferisce alla vostra cucina quel tocco di individualità che fa sempre piacere mostrare. Da V-ZUG trovate il piano di cottura perfettamente adatto alle vostre esigenze e alla vostra cucina.

Comando slider comodo e innovativo

Il principio di funzionamento dei vecchi piani di cottura è stato adattato per soddisfare le esigenze di oggi. Cuoche e cuochi possono impostare i livelli di potenza con estrema semplicità e comodità, esattamente come con un iPhone. I comandi possono essere puliti durante la cottura, senza il rischio che vengano modificati, grazie al tasto protezione per la pulizia.

Nuovo piano di cottura GK35TES

I piani con 3 zone di cottura ora vengono adottati anche per i prodotti Toptronic. Le dimensioni corrispondono esattamente al ritaglio standard previsto in molte cucine svizzere per l'area di cottura: 56 cm di larghezza e 49 cm di profondità. Il nuovo GK35TES è quindi perfettamente adatto al mercato delle sostituzioni. La dotazione comprende, fra l'altro, una grande zona di cottura del diametro di 23 cm e la funzione super-veloce PowerTronic, che permette di ottenere oltre il 50 % in più di potenza nella zona di cottura grande. Per cucinare ancora più velocemente.

Massimo comfort nel formato standard

Con una larghezza di 56 cm e una profondità di 49 cm, il piano di cottura GK45TEBS corrisponde al ritaglio standard. In tante cucine svizzere si cucina con un piano di cottura dalle stesse dimensioni. Tra le altre cose fanno parte delle dotazioni del GK45TEBS anche una zona a due circuiti e una per arrostire. Rientrano tra le dotazioni Premium anche l'elegante design delle piastre (2 × 18 cm, 1 × 14,5 e 1 × 17/21 cm) e il comodo comando slider.

Integrazione perfetta in ogni cucina

I piani di cottura a filo si integrano perfettamente nel piano di lavoro e conferiscono alla cucina un effetto compatto.

Sia i piani di cottura con la cornice cromata che quelli con la cornice larga (per le sostituzioni) sono perfetti per semplicità di montaggio e classicità del design. Sono adatti a molte combinazioni di cucine.

Versione per incasso a filo

Con cornice larga

Con cornice cromata

Piani di cottura a filo con nuove dimensioni di incasso

Piani di cottura a filo con incasso più grande e nuovi raggi d'angolo (R5)

Dal 2013, praticamente tutti i nostri piani di cottura a filo offrono maggiore spazio per cucinare. Per permetterlo abbiamo ampliato le dimensioni degli elettrodomestici e di incasso. Inoltre, i piani di cottura hanno un nuovo raggio (R5). Questi elettrodomestici hanno una nuova denominazione (ad esempio GK45TES.1F) e nelle pagine seguenti sono contrassegnati con un asterisco (*).

Piani di cottura a filo con le precedenti/vecchie dimensioni di incasso e raggi per il mercato delle sostituzioni

Per continuare a garantire a lungo termine la possibilità di sostituzione, saranno ancora disponibili piani di cottura a incasso con le dimensioni e i raggi d'angolo finora attuali. Potete trovare una panoramica sull'assortimento alla pagina 78.

Confronto prodotti – Toptronic

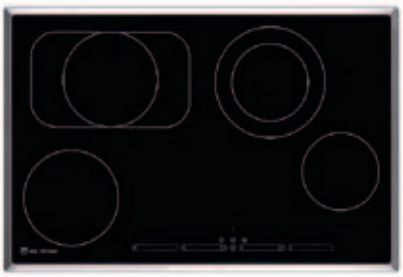
	GK45TEPS	GK45TERS	GK45TEAS	GK45TEBS	GK45TEXS	GK45TES	GK35TES	GK25TE
Pagina prospetto	75	75	75	76	76	77	76	77
Versioni								
Cornice standard	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Incasso a filo	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Cornice larga		✓	✓	✓		✓	✓	
Faccettatura	✓							✓
Applicazioni								
Numero zone di cottura	4	4	4	4	4	4	3	2
Numero PowerTronic							1	
Numero zone di cottura a 2 circuiti	1	1	1	1	1	1	1	1
Zona per arrostire	1	1	1	1				
Funzione scaldavivande		✓						
Comandi/cura								
Comando slider	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Timer	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Spegnimento automatico	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tasto pausa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Avvio automatico della cottura	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tasto di protezione per la pulizia	✓		✓	✓	✓	✓	✓	
Funzione di ripristino	✓		✓	✓	✓	✓	✓	
Ampia distanza tra le zone di cottura	✓		✓	✓	✓		✓	
Sicurezza per bambini	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

GK45TEPSC

Cornice in acc. cromato **2980.–**/ 2759.26
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  41,5 × 910 × 410 mm

Funzioni e dotazioni

- Piano di cottura Panorama
- 4 zone di cottura
  (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)
- Zona di cottura con diametro variabile
  da 14 a 21 cm
- 1 zona di cottura e per arrostire
  anteriore sinistra
- Funzione di ripristino



GK45TEASC

Cornice in acc. cromato **2880.–**/ 2666.67
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  41,5 × 774 × 514 mm

Funzioni e dotazioni

- 4 zone di cottura
  (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)
- Zona di cottura posteriore destra con
  diametro variabile da 14 a 21 cm
- 1 zona di cottura e per arrostire
  posteriore sinistra
- Funzione di ripristino

GK45TERSC

Cornice in acc. cromato **2880.–**/ 2666.67
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  41,5 × 774 × 514 mm

Funzioni e dotazioni

- 4 zone di cottura
  (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)
- Zona di cottura posteriore destra con
  diametro variabile da 14 a 21 cm
- Attivando l'elemento intermedio è
  possibile creare una zona per arrostire
  o una zona scaldavivande

GK45TEPS

Faccettatura **3070.–**/ 2842.59
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  39,5 × 910 × 410 mm
- Dotazioni come GK45TEPSC

GK45TEAS.1F

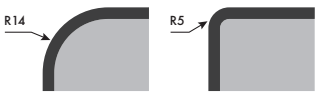
Incasso a filo **2880.–**/ 2666.67
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  43,5 × 761 × 501 mm/R5*
- Dotazioni come GK45TEASC

GK45TERSF

Incasso a filo **2880.–**/ 2666.67
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  43 × 761 × 501 mm/R5*
- Dotazioni come GK45TERSC

GK45TEPSF

Incasso a filo **2980.–**/ 2759.26
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  44,5 × 880 × 380 mm
- Dotazioni come GK45TEPSC
- 2 versioni con raggi diversi
  (R14 per piani di lavoro in vetro)



GK45TEASU

Cornice larga **3040.–**/ 2814.81
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  40,5 × 790 × 545 mm
- Dotazioni come GK45TEASC
- Per incasso in cucine già arredate

GK45TERSU

Cornice larga **3040.–**/ 2814.81
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  40,5 × 790 × 545 mm
- Dotazioni come GK45TERSC
- Per incasso in cucine già arredate

* Nuove dimensioni dei piani di cottura, degli incassi e dei raggi d'angolo.

GK45TEXSC

Cornice in acc. cromato **2460.–**/ 2277.78
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  41,5 × 704 × 514 mm

Funzioni e dotazioni

- 4 zone di cottura
  (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)
- Zona di cottura posteriore destra con diametro variabile da 14 a 21 cm
- Funzione di ripristino

GK35TESC

Cornice in acc. cromato **2400.–**/ 2222.22
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  41,5 × 584 × 514 mm

Funzioni e dotazioni

- 3 zone di cottura
  (17/21 cm, 14 cm, 23 cm)
- Zona di cottura anteriore sinistra con diametro variabile da 17 a 21 cm
- Funzione di ripristino

GK45TEBSC

Cornice in acc. cromato **2370.–**/ 2194.44
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  41,5 × 584 × 514 mm

Funzioni e dotazioni

- 4 zone di cottura
  (14 cm, 18 cm, 18-26 cm, 17/21 cm)
- Zona di cottura posteriore sinistra con diametro variabile da 17 a 21 cm
- 1 zona per arrostire attivabile posteriore destra, 18-26,5 cm di diametro
- Funzione di ripristino

GK45TEXS.1F

Incasso a filo **2460.–**/ 2277.78
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  44,5 × 691 × 501 mm/R5*
- Dotazioni come GK45TEXSC

GK35TESF

Incasso a filo **2400.–**/ 2222.22
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  43 × 571 × 501 mm/R5*
- Dotazioni come GK35TESC

GK45TEBS.3F

Incasso a filo **2370.–**/ 2194.44
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  43 × 571 × 501 mm/R5*
- Dotazioni come GK45TEBSC

GK35TESU

Cornice larga **2520.–**/ 2333.33
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  40,5 × 600 × 545 mm
- Dotazioni come GK35TESC
- Per incasso in cucine già arredate

GK45TEBSU

Cornice larga **2490.–**/ 2305.56
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  40,5 × 600 × 545 mm
- Dotazioni come GK45TEBSC
- Per incasso in cucine già arredate

* Nuove dimensioni dei piani di cottura, degli incassi e dei raggi d'angolo.

GK45TESC

Cornice in acc. cromato **2270.–**/ 2101.85
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  41,5 × 584 × 514 mm

Funzioni e dotazioni

- 4 zone di cottura
  (2 × 14 cm, 18 cm, 17/21 cm)
- Zona di cottura posteriore sinistra con diametro variabile da 17 a 21 cm
- Funzione di ripristino

GK25TE

Faccettatura **1300.–**/ 1203.70
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  39,5 × 289 × 514 mm

Funzioni e dotazioni

- 2 zone di cottura
  (14 cm, 12/18 cm)
- Zona di cottura posteriore con diametro variabile da 12 a 18 cm
- Durata di accensione con funzione di spegnimento attivabile contemporaneamente per entrambe le zone
- Faccettatura per incasso appoggiato

GK45TES.1F

Incasso a filo **2270.–**/ 2101.85
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  43 × 571 × 501 mm/R5*
- Dotazioni come GK45TESC

GK25TE.1F

Incasso a filo **1190.–**/ 1101.85
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  43,5 × 281 × 501 mm/R5*
- Dotazioni come GK25TE

GK45TESU

Cornice larga **2390.–**/ 2212.96
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  40,5 × 600 × 545 mm
- Dotazioni come GK45TESC
- Per incasso in cucine già arredate

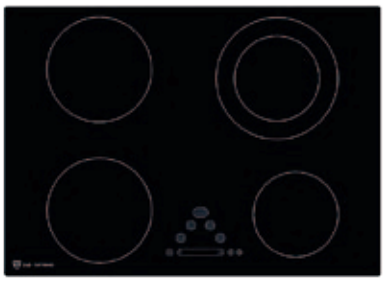
* Nuove dimensioni dei piani di cottura, degli incassi e dei raggi d'angolo.

Piani di cottura Toptronic per il mercato delle sostituzioni

GK45TEBSF

Incasso a filo	**2370.–**/	2194.44
TRA	**2.50**/	2.31

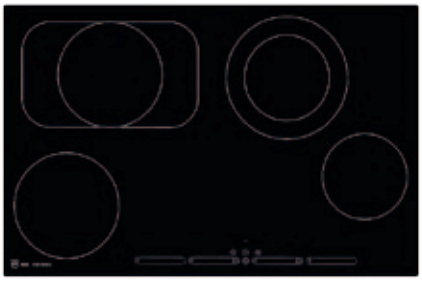
- Dotazioni come GK45TEBS.3F (p. 76)
- Dimensioni (A × L × P):
  43 × 547 × 477 mm/R14



GK45TEXSF

Incasso a filo	**2460.–**/	2277.78
TRA	**2.50**/	2.31

- Dotazioni come GK45TEXS.1F (p. 76)
- Dimensioni (A × L × P):
  44,5 × 691 × 477 mm/R14

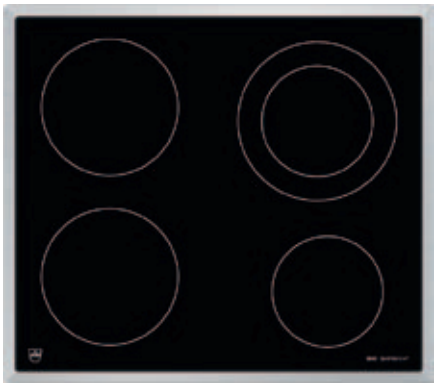


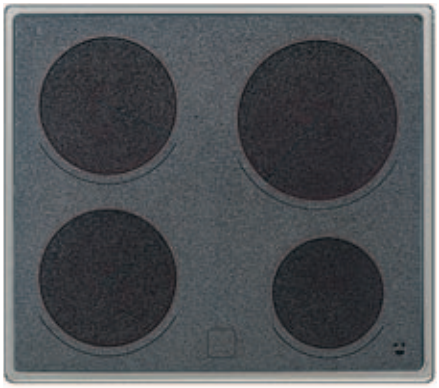
GK45TEASF

Incasso a filo	**2880.–**/	2666.67
TRA	**2.50**/	2.31

- Dotazioni come GK45TEAS.1F (p. 75)
- Dimensioni (A × L × P):
  43,5 × 737 × 477 mm/R14

Piani di cottura Quicklight





Assortimento completo

L'assortimento è convincente sia in larghezza che in profondità. Sono disponibili piani di cottura con diverse configurazioni. Per ciascuna tipologia sono possibili varie cornici.

Design accattivante

I piani di cottura del segmento di prezzo più alto sono in pregiato BlackDesign. Il FutureDesign con la sua elegante e trendy superficie di ceramica coniuga in modo ottimale forma e funzione. Il ClassicDesign è dotato di una decorazione molto resistente.

Dotazione convincente

Per arrostire o mantenere in caldo, per zone di cottura piccole, medie o grandi – una cosa non cambia mai: i piani di cottura garantiscono molto spazio per la cottura e consentono l'utilizzo delle normali stoviglie presenti sul mercato.

Elevata sicurezza

Affinché dopo aver cucinato nessuno si scotti toccando le zone di cottura ancora calde, sul piano di cottura compare un indicatore di calore residuo.

I piani di cottura Quicklight offrono decisivi vantaggi nel montaggio

L'incasso a filo dei piani di cottura risulta estremamente semplice grazie allo speciale set di squadrette V-ZUG con cui è possibile effettuare un taglio preciso del piano d'appoggio. Un procedimento molto vantaggioso anche da un punto di vista economico. Con il sistema «Klick-in» anche l'incasso dei piani di cottura con cornice risulta più semplice e veloce.

Confronto prodotti – Quicklight

	GK43 BL/BR	GK43V	GK43X	GK43.1B	GK43	GK43.2	GK43.1	GK43AU	GK42H	GK42H1	GK32H1	GK22H1	GK43.3
Pagina prospetto	81	81	82	82	82	83	83	84	84	84	84	84	83
Versioni													
Cornice standard	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓
Incasso a filo		✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓				✓
Cornice larga	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓
Applicazioni													
Numero zone di cottura	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	2	4
Ampia distanza tra le zone di cottura		✓	✓										
Numero zone di cottura a 2 circuiti	1	1	1	1	1			1	1				1
Zona per arrostire	✓	✓		✓									
Funzione scaldavivande	✓	✓											
Sicurezza													
Indicatore di calore residuo	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

GK43BL

Cornice in acc. cromato **2490.–**/ 2305.56
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  40,5 × 774 × 514 mm

- 4 × Quicklight
- 4 zone di cottura
  (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)
- **BlackDesign**
- Zona di cottura posteriore destra con diametro variabile da 14 a 21 cm
- Attivando l'elemento intermedio è possibile creare una zona per arrostire
- Piano d'appoggio e zona scaldavivande sul lato sinistro a controllo termico
- Indicatore di calore residuo

GK43BR

Cornice in acc. cromato **2490.–**/ 2305.56
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  40,5 × 774 × 514 mm

- 4 × Quicklight
- 4 zone di cottura
  (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)
- **BlackDesign**
- Zona di cottura posteriore destra con diametro variabile da 14 a 21 cm
- Attivando l'elemento intermedio è possibile creare una zona per arrostire
- Piano d'appoggio e zona scaldavivande sul lato destro a controllo termico
- Indicatore di calore residuo

GK43V

Cornice in acc. cromato **2120.–**/ 1962.96
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  40,5 × 774 × 514 mm

- 4 × Quicklight
- 4 zone di cottura
  (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)
- **BlackDesign**
- Zona di cottura posteriore destra con diametro variabile da 14 a 21 cm
- Attivando l'elemento intermedio è possibile creare una zona per arrostire
- Grande distanza tra le zone di cottura
- Indicatore di calore residuo

GK43BLU

Cornice larga **2630.–**/ 2435.19
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  40,5 × 790 × 545 mm

- Dotazioni come GK43BL
- Per incasso in cucine già arredate

GK43BRU

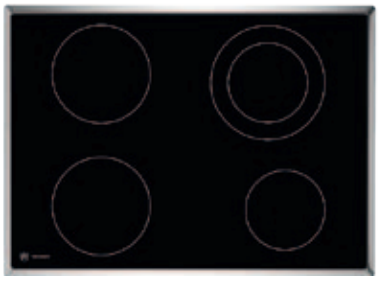
Cornice larga **2630.–**/ 2435.19
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  40,5 × 790 × 545 mm

- Dotazioni come GK43BR
- Per incasso in cucine già arredate

GK43VF

Incasso a filo **2120.–**/ 1962.96
TRA **2.50**/ 2.31
- Dimensioni (A × L × P):
  43,5 × 737 × 477 mm

- Dotazioni come GK43V



GK43X

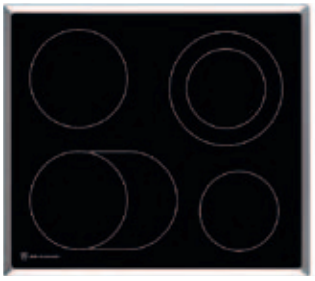
Cornice in acc. cromato **1890.–**/ 1750.-
TRA **2.50**/ 2.31

- Dimensioni (A × L × P): 40,5 × 704 × 514 mm
- 4 × Quicklight
- 4 zone di cottura (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)
- **BlackDesign**
- Zona di cottura posteriore destra con diametro variabile da 14 a 21 cm
- Indicatore di calore residuo

GK43XF

Incasso a filo **1890.–**/ 1750.-
TRA **2.50**/ 2.31

- Dimensioni (A × L × P): 44,5 × 691 × 477 mm
- Dotazioni come GK43X



GK43.1B

Cornice in acc. cromato **1790.–**/ 1657.41
TRA **2.50**/ 2.31

- Dimensioni (A × L × P): 40,5 × 584 × 514 mm
- 4 × Quicklight
- 4 zone di cottura (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)
- **BlackDesign**
- Zona di cottura posteriore destra con diametro variabile da 14 a 21 cm
- 1 zona di cottura e per arrostire anteriore sinistra
- Indicatore di calore residuo

GK43.1BF

Incasso a filo **1920.–**/ 1777.78
TRA **2.50**/ 2.31

- Dimensioni (A × L × P): 43,5 ×547 × 477 mm
- Dotazioni come GK43.1B

GK43.1BU

Cornice larga **2040.–**/ 1888.89
TRA **2.50**/ 2.31

- Dimensioni (A × L × P): 40,5 × 600 × 545 mm
- Dotazioni come GK43.1B
- Per incasso in cucine già arredate

GK43

Cornice in acc. cromato **1530.–**/ 1416.67
TRA **2.50**/ 2.31

- Dimensioni (A × L × P): 40,5 × 584 × 514 mm
- 4 × Quicklight
- 4 zone di cottura (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)
- **BlackDesign**
- Zona di cottura posteriore destra con diametro variabile da 14 a 21 cm
- Indicatore di calore residuo

GK43F

Incasso a filo **1530.–**/ 1416.67
TRA **2.50**/ 2.31

- Dimensioni (A × L × P): 43,5 ×547 × 477 mm
- Dotazioni come GK43

GK43U

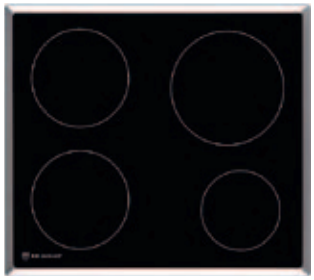
Cornice larga **1780.–**/ 1648.15
TRA **2.50**/ 2.31

- Dimensioni (A × L × P): 40,5 × 600 × 545 mm
- Dotazioni come GK43
- Per incasso in cucine già arredate

GK43.3

Cornice in acc. cromato **1390.–**/ 1287.04
TRA **2.50**/ 2.31

- Dimensioni (A × L × P):
  40,5 × 584 × 514 mm
- 4 × Quicklight
- 4 zone di cottura
  (2 × 14 cm, 18 cm, 14/21 cm)
- **BlackDesign**
- Indicatore di calore residuo



GK43.2

Cornice in acc. cromato **1380.–**/ 1277.78
TRA **2.50**/ 2.31

- Dimensioni (A × L × P):
  40,5 × 584 × 514 mm
- 4 × Quicklight
- 4 zone di cottura
  (14 cm, 2 × 18 cm, 21 cm)
- **BlackDesign**
- Indicatore di calore residuo

GK43.1

Cornice in acc. cromato **1350.–**/ 1250.-
TRA **2.50**/ 2.31

- Dimensioni (A × L × P):
  40,5 × 584 × 514 mm
- 4 × Quicklight
- 4 zone di cottura
  (2 × 14 cm, 18 cm, 21 cm)
- **BlackDesign**
- Indicatore di calore residuo

GK43.3F

Incasso a filo **1390.–**/ 1287.04
TRA **2.50**/ 2.31

- Dimensioni (A × L × P):
  43,5 × 547 × 477 mm
- Dotazioni come GK43.3

GK43.2F

Incasso a filo **1380.–**/ 1277.78
TRA **2.50**/ 2.31

- Dimensioni (A × L × P):
  43,5 × 547 × 477 mm
- Dotazioni come GK43.2

GK43.1F

Incasso a filo **1350.–**/ 1250.-
TRA **2.50**/ 2.31

- Dimensioni (A × L × P):
  43,5 × 547 × 477 mm
- Dotazioni come GK43.1

GK43.3U

Cornice larga **1630.–**/ 1509.26
TRA **2.50**/ 2.31

- Dimensioni (A × L × P):
  40,5 × 600 × 545 mm
- Dotazioni come GK43.3
- Per incasso in cucine già arredate

GK43.2U

Cornice larga **1620.–**/ 1500.-
TRA **2.50**/ 2.31

- Dimensioni (A × L × P):
  40,5 × 600 × 545 mm
- Dotazioni come GK43.2
- Per incasso in cucine già arredate

GK43.1U

Cornice larga **1590.–**/ 1472.22
TRA **2.50**/ 2.31

- Dimensioni (A × L × P):
  40,5 × 600 × 545 mm
- Dotazioni come GK43.1
- Per incasso in cucine già arredate

GK43AU

Cornice larga **2060.–**/ 1907.41
TRA **2.50**/ 2.31

- Dimensioni (A × L × P): 40,5 × 790 × 545 mm
- 4 × Quicklight
- 4 zone di cottura (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)
- Zona di cottura posteriore destra con diametro variabile da 14 a 21 cm
- Piano d'appoggio sul lato destro
- Indicatore di calore residuo
- Per incasso in cucine già arredate

GK42H

Cornice in acc. cromato **1420.–**/ 1314.81
TRA **2.50**/ 2.31

- Dimensioni (A × L × P): 40,5 × 584 × 514 mm
- 4 × Quicklight
- 4 zone di cottura (14 cm, 2 × 18 cm, 14/21 cm)
- Zona di cottura posteriore destra con diametro variabile da 14 a 21 cm
- Indicatore di calore residuo

GK42HF

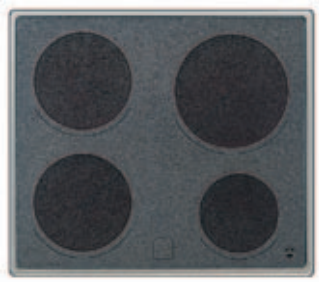
Incasso a filo **1420.–**/ 1314.81
TRA **2.50**/ 2.31

- Dimensioni (A × L × P): 44,5 × 547 × 477 mm
- Dotazioni come GK42H

GK42HU

Cornice larga **1700.–**/ 1574.07
TRA **2.50**/ 2.31

- Dimensioni (A × L × P): 40,5 × 600 × 545 mm
- Dotazioni come GK42H
- Per incasso in cucine già arredate



GK42H1

Cornice in acc. cromato **1220.–**/ 1129.63
TRA **2.50**/ 2.31

- Dimensioni (A × L × P): 40,5 × 584 × 514 mm
- 4 × Quicklight
- 4 zone di cottura (14 cm, 2 × 18 cm, 21 cm)
- Anche in versione 230 V
- Indicatore di calore residuo

GK32H1

Cornice in acc. cromato **1190.–**/ 1101.85
TRA **2.50**/ 2.31

- Dimensioni (A × L × P): 40,5 × 584 × 514 mm
- 3 × Quicklight
- 3 zone di cottura (14 cm, 18 cm, 21 cm)
- Indicatore di calore residuo

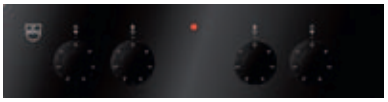
GK22H1

Cornice in acc. cromato **1160.–**/ 1074.07
TRA **2.50**/ 2.31

- Dimensioni (A × L × P): 40,5 × 286 × 511 mm
- 2 × Quicklight
- 2 zone di cottura (14 cm, 18 cm)
- Indicatore di calore residuo

Per il posizionamento degli apparecchi a piacere

I nostri pannelli di comando e frontalini da incasso sono compatibili con tutti i piani di cottura Quicklight. I pannelli di comando garantiscono la massima flessibilità nel posizionamento degli elettrodomestici all'interno della cucina. Sia i pannelli che i frontalini sono disponibili nelle varianti nero, bianco, ChromeClass e in vetro a specchio.



Pannello di comando da incasso ES4

Vetro a specchio	**760.–**/	703.70
ChromeClass	**800.–**/	740.74

Estetica

V C clean

- Modelli per 4 zone di cottura (piastre e piani in vetroceramica)
- Manopole a scomparsa

ES4/ES4U/ER4/EN2
- Per comandare zone di cottura a doppio circuito

Set piastre di cottura

4 piastre	**320.–**/ 296.30
3 piastre	**290.–**/ 268.52
2 piastre	**230.–**/ 212.96
Set fissaggio	
4/3 piastre	**65.–**/ 60.19

Pannello di comando da incasso ES4U

Nero/bianco	**910.–**/	842.59

Estetica

N B

- Modelli per 4 zone di cottura (piastre e piani in vetroceramica)
- Manopole a scomparsa
- Dotato di cornice più larga per incasso in cucine già arredate

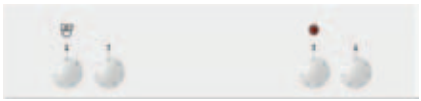
Manopole singole EN1/EN2

Vetro a specchio	**340.–**/	314.81
ChromeClass	**390.–**/	361.11

Estetica

V C clean

- Modelli per zone di cottura a circuito singolo (piastre e piani in vetroceramica) o doppio
- Manopole a scomparsa



Frontalino da incasso ER4

Nero/bianco	**660.–**/	611.11
ChromeClass	**710.–**/	657.41

Estetica

N B C clean

- 1/1 elemento per 4 zone di cottura (piastre o piani in vetroceramica)
- Manopole a scomparsa

Frontalino da incasso ER3

Nero/bianco	**550.–**/	509.26

Estetica

N B

- 1/1 elemento per 3 zone di cottura (piastre o piani in vetroceramica)
- Manopole a scomparsa

Frontalino da incasso ER2

Nero/bianco	**400.–**/	370.37

Estetica

N B

- 1/1 elemento per 2 zone di cottura (piastre o piani in vetroceramica)
- Manopole a scomparsa

Frontalino da incasso ER202

Nero/bianco	**380.–**/	351.85

Estetica

N B

- ½ elemento (27,5 cm) per 2 zone di cottura (piastre o piani in vetroceramica)
- Manopole a scomparsa

CAPPE A ISOLA, DA PARETE E DA INCASSO

Sistemi di aerazione in cucina per le esigenze più ambiziose

I sistemi di aerazione in cucina di V-ZUG sono stati progettati in conformità con i più recenti standard dell'architettura e dell'edilizia ad alta efficienza energetica. Si contraddistinguono per il loro design attraente, la tecnologia all'avanguardia e una comoda pulizia. La gamma di modelli è completa e va dalle cappe aspiranti da parete fino ai sistemi integrati nei progetti di aerazione degli edifici Minergie.

MINERGIE® LEADING PARTNER

Se state progettando l'impianto di aerazione per la vostra casa di proprietà, vale la pena che diate un'occhiata alle varie soluzioni disponibili. Fra le cappe aspiranti, in particolare, riscontrerete differenze notevoli e, soprattutto, nuove tecnologie pressoché in grado di rivoluzionare l'aerazione. Ad esempio riducendo i consumi elevati di energia ed estraendo con efficacia i fumi di cottura, pur continuando a lusingare l'occhio con un'estetica riuscitissima. V-ZUG non solo partecipa, ma guida l'applicazione di queste nuove possibilità con scelte pionieristiche. Per questo siamo così orgogliosi della partnership con l'associazione Minergie esclusiva nel settore.

MC MinairComfo

Per gli edifici Minergie climatizzati: V-ZUG MinairComfo

Pagina 95

- **Silenziosità inarrivata**
- **Prima mondiale tecnologia Minair**
- **Allacciamento al climatizzatore Zehnder**
- **Soluzione per edifici Minergie climatizzati**

Standard

Aerare con V-ZUG: la soluzione perfetta in ogni situazione

Pagine 96–107

- **Assortimento completo**
- **Versioni aspiranti e a ricircolazione**
- **Pratiche da usare**

Verificati da istituti di controllo accreditati

- Efficienza energetica
- Eliminazione dei grassi
- Raccolta dei vapori di cottura
- Protezione antincendio
- Rumorosità

HTA Hochschule für Technik+Architektur Luzern
SLG Prüf- und Zertifizierungs GmbH
TNO

Attenzione
Per informazioni e acquisti di climatizzatori e telecomandi: Zehnder Comfosystems AG, Wädenswil, Tel. 043 833 20 20, Fax 043 833 20 21

V-ZUG vi offre ancora di più – tutto su vzug.ch

- In Internet è disponibile il programma di calcolo per trovare la cappa più adatta alle vostre esigenze
- V-ZUG è il leading partner dell'associazione Minergie Svizzera
- V-ZUG è l'unico produttore a offrire una soluzione conforme agli standard elevati degli edifici a tenuta d'aria (ad esempio secondo i parametri Minergie) con garanzia dell'impianto (MinairComfo)

Esclusività MinairComfo di V-ZUG: la soluzione migliore per gli edifici moderni

Le cappe da parete e a isola MinairComfo di V-ZUG si possono integrare perfettamente nel sistema di aerazione degli edifici di Zehnder Comfosytems. Questa esclusività di V-ZUG permette di risparmiare molto sui costi edilizi ed energetici.

MC MinairComfo

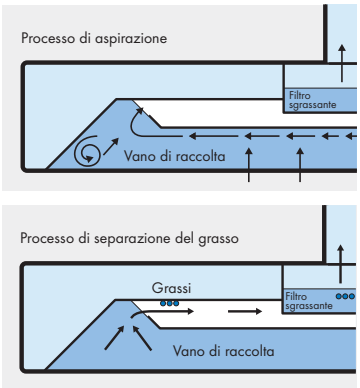
VANTAGGI

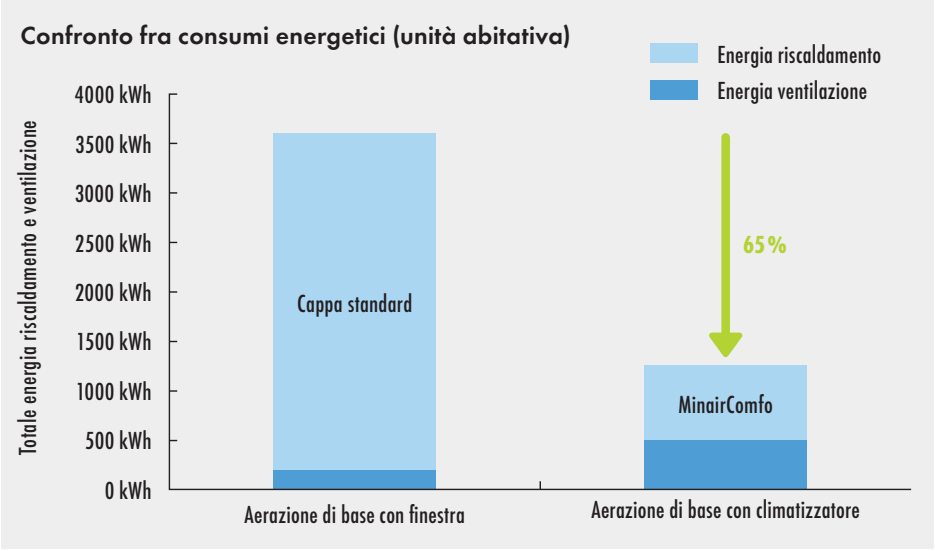
Costruire in maniera sostenibile e vivere in un luogo che rispetta i principi di efficienza energetica (ad esempio con gli standard Minergie) è la regola dei nostri giorni. La cappa esclusiva MinairComfo di V-ZUG aspira i fumi della cucina immettendoli nel sistema di climatizzazione. Questo sistema riduce i costi di costruzione e diminuisce il fabbisogno energetico del 65 %. Non è più necessario dello spazio per i condotti verticali per lo sfiato della cucina e un ricambio regolare dei filtri a carboni attivi. Con soli 48 dB(A) alla massima potenza di aspirazione, la cappa è estremamente silenziosa. Tutti i filtri antigrasso possono essere lavati in lavastoviglie.

FUNZIONE

La cappa MinairComfo viene allacciata a un sistema di climatizzazione della ditta Zehnder Comfosystems. Il motore della cappa è il climatizzatore, per questo motivo la cappa è anche estremamente silenziosa. La combinazione dei due sistemi assicura un ricambio d'aria controllato e garantisce così il massimo comfort e un'alta qualità della vita.

COMANDI





Fino al 65% di perdita di calore in meno causa aerazione

I pregi delle cappe aspiranti di design da parete e a isola MinairComfo di V-ZUG

Silenziosità di esercizio
Grazie alla tecnologia raffinata, alla cappa MinairComfo è sufficiente una potenza di ventilazione contenuta per raccogliere ed eliminare i fumi di cucina. Ne risulta un rumore basso.

Aspirazione delicata
Rumorosità elevata, correnti d'aria, forte sottopressione e clima sgradevole in cucina: tutti questi spiacevoli fenomeni appartengono al passato! La tecnologia MinairComfo ha consentito di ridurli significativamente.

Semplicità di pulizia
La gestione dei filtri antigrasso è facilissima, nella misura in cui si possono lavare in lavastoviglie. Le cappe MinairComfo sono costruite in modo che tutti i componenti si possano comodamente pulire di tanto in tanto con un panno umido.

Un unico sistema – tanti vantaggi
L'assenza di condotti verticali consente di progettare più liberamente gli spazi e incrementa anche la superficie locabile. La soluzione combinata rappresenta un vantaggio tecnologico che si ripercuote a sua volta sulla stabilità del valore dell'immobile.

Insignite del rinomato premio per l'innovazione della rivista «Häuser modernisieren»

Soluzione eccellente
Gli edifici ad alto rendimento energetico utilizzano ampiamente sistemi di aspirazione e ricircolazione dell'aria. Le cappe aspiranti evacuano aria riscaldata a caro prezzo e creano rapidamente una condizione di pressione negativa. Le cappe di ricircolazione, invece, eliminano solo parzialmente gli odori e per niente l'umidità. L'allacciamento MinairComfo di V-ZUG all'impianto di condizionamento Zehnder risolve tutti e tre i problemi!

Un sistema pulito
L'allacciamento di una cappa aspirante a un impianto di condizionamento deve soddisfare una serie di requisiti per quanto riguarda la separazione del grasso. Per questo, all'interno delle cappe MinairComfo, V-ZUG inserisce fino a otto filtri antigrasso (normalmente ce ne sono da uno a quattro). E come sempre questi otto filtri possono essere lavati in lavastoviglie.

Silenziosità perfetta – solo 48 dB(A) alla massima potenza
Una soluzione intelligente: il motore è alloggiato nel climatizzatore e la portata d'aria raggiunge al massimo 280 m^3/h. Per questo le cappe MinairComfo di V-ZUG sono così silenziose. Termine di paragone: una pentola d'acqua che bolle raggiunge un livello di intensità acustica di 52 dB(A).

Il cambio dei filtri a carboni attivi è acqua passata
Nelle cappe di ricircolazione il bilancio dell'aria è sempre in pari. Le cappe MinairComfo di V-ZUG offrono ulteriori vantaggi: non hanno bisogno di filtri a carboni attivi e, contrariamente alle cappe di ricircolazione, eliminano l'umidità al 100%.

Aria preriscaldata grazie al climatizzatore
L'aspirazione dell'aria usata richiede l'introduzione di aria pulita: grazie al sistema di aerazione intelligente, giunge preriscaldata nei locali senza raffreddarli quando il riscaldamento è in funzione. Per risparmiare sui costi di riscaldamento!

Per ridurre di molto le perdite di calore nell'aerazione
Spesso le cappe di ricircolazione vengono presentate come la soluzione ideale per gli edifici Minergie. Se è vero che sono più efficienti delle cappe aspiranti sotto il profilo energetico, perché reimmettono l'aria pulita direttamente in cucina, richiedono però di aprire la finestra dopo la cottura per eliminare gli odori e l'umidità. Nella stagione invernale ciò comporta l'immissione di aria fredda che va poi riscaldata a caro prezzo. MinairComfo di V-ZUG elimina il problema a monte.

Cappe di design per soluzioni belle e pratiche

Standard

State progettando l'aerazione della vostra casa e cercate una soluzione bella e pratica?
Che prediligiate le splendide cappe di design o le più pratiche cappe a incasso, in tutti i nostri apparecchi troverete il massimo in termini di tecnologia, prestazioni, durata e consumi energetici.

Cappe a isola
Il punto focale della cucina che risponde a eccellenti requisiti di tecnica e design. Le cappe a isola di V-ZUG devono soddisfare esigenze sempre più varie e individuali in termini di estetica, prestazioni e prezzo: per questo proponiamo un'ampia scelta di modelli belli e robusti.

Cappe da parete
La gamma di cappe da parete soddisfa tutti i desideri con apparecchi di qualsiasi categoria di prezzo. Il vantaggio di scegliere V-ZUG? Quasi tutte le cappe da parete sono disponibili sia in versione aspirante che di ricircolazione.

Cappe da incasso
Anche in questo caso la gamma è molto ampia e spazia dai modelli più semplici con interruttori a scorrimento a quelli più ricercati con meccanismo di estrazione orizzontale in vetro. Tutti sono comunque facili da montare e disponibili sia in versione aspirante che di ricircolazione.

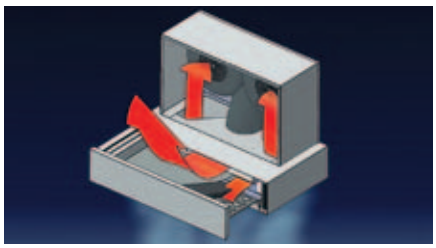
La soluzione di ricircolo adatta a ogni esigenza
V-ZUG dispone di un vasto assortimento di soluzioni innovative per il ricircolo dell'aria. Nella tabella riportata di seguito troverete tutte le informazioni importanti.

TIPO FILTRO A CARBONI ATTIVI	DURATA*
Filtro standard	ca. 6 mesi
Filtro con 0,9 kg di carboni attivi	ca. 1,5 anni
Filtro Longlife	ca. 3 anni
Modulo ricircolazione con 5 kg di carboni attivi	ca. 5 anni (senza manutenzione)
Modulo ricircolazione con 2,5 kg di carboni attivi	ca. 3 anni (senza manutenzione)

* La durata può variare in base all'intensità d'uso.

Cappe oblique per libertà di movimento ottimale per la testa

La libertà è un bene prezioso, anche quando si cucina. In questo contesto significa potersi esprimere creativamente senza impedimenti. Le cappe oblique vi aiutano a cucinare con prestazioni efficienti. La speciale struttura fa sì che la cappa resti sullo sfondo assicurando un'ottima libertà di movimento alla testa.



Cappa di ricircolazione con conduzione intelligente dell'aria

La cappa di ricircolazione DF U è l'ideale per il ricambio e ovunque non sia possibile realizzare condutture dell'aria di scarico. Grazie alla circolazione intelligente dell'aria, l'aria pulita viene risoffiata nell'ambiente attraverso il pannello frontale. I comandi sono alloggiati esternamente alla zona a contatto con unto e sporco, i filtri antigrasso e i filtri a carboni attivi Longlife possono essere lavati in lavastoviglie.
Il frontale del cassetto può essere dotato di un frontalino V-ZUG a scelta oppure di un doppio sportello in legno fornito dal produttore.

La soluzione di ricircolo ideale per cappe aspiranti da incasso

La nuova cassetta di riciclaggio dell'aria LRC è la soluzione ideale per cappe aspiranti da incasso. Ecco le novità delle cassette di riciclaggio di nuova concezione:

- La griglia frontale può essere semplicemente estratta tirandola in avanti
- 900 g di carboni attivi garantiscono un elevato grado di separazione degli odori
- I filtri a carboni attivi non richiedono manutenzione e hanno una lunga durata (a seconda della frequenza d'uso)
- Perfetta per il ricircolo d'aria nelle costruzioni moderne e a tenuta, ad esempio negli edifici Minergie
- L'assortimento è stato ampliato con una preziosa versione Chrome

Le nuove cappe aspiranti Premira

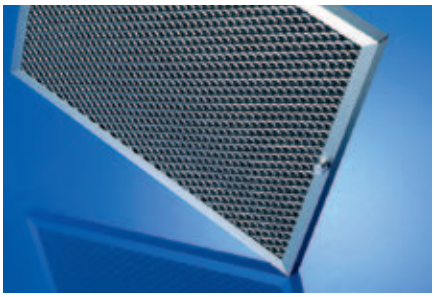
I molti vantaggi della nuova linea Premira

- Cappa da incasso a scomparsa
- Cappa da incasso larghezza 120 cm
- Cappe da parete e a isola con design piatto (altezza frontalino solo 55 mm)
- Cappe da parete e a isola disponibili con frontale in vetro a specchio
- Incasso semplice
- Altezza totale della cappa ridotta
- Illuminazione a LED economica
- Motori BLDC economici
- Silenziosità di esercizio
- Soluzioni avanzate per il ricircolo dell'aria – nessuna manutenzione dei filtri a carboni attivi, fino a 5 anni di durata

Semplicità di comandi e di pulizia

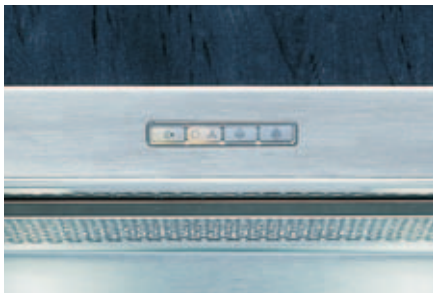
MinairComfo di V-ZUG

L'intelligente tecnologia a due fasi di eliminazione dei grassi assicura la pulizia dei condotti, come dimostrato da un rinomato centro di verifica.



Filtro antigrasso a elevate prestazioni

Questo filtro antigrasso speciale viene utilizzato nei modelli Mistral e Bora e dispone di una fascia magnetica che ne assicura un compatto montaggio nella cappa. Così non si formano fessure e fenditure attraverso le quali il grasso potrebbe penetrare nel corpo della cappa, e la cappa rimane sempre pulita.



Un principio intelligente

Il pannello di comando situato al di fuori dell'area in cui si depositano sporco e grasso non è un'esclusiva dei modelli più raffinati prodotti da V-ZUG: anche le cappe aspiranti da incasso economiche e di fascia media sono concepite secondo questo principio. I comandi si trovano infatti nella parte centrale del pannello frontale, ben visibili e poco esposti allo sporco.

Delegate la pulizia alla lavastoviglie

Tutti i filtri antigrasso trovano posto nella lavastoviglie Adora, con notevole alleggerimento del lavoro e incremento dell'efficacia: perché solo se puliti regolarmente i filtri restano attivi.

Nuove soluzioni di ricircolo ai massimi livelli

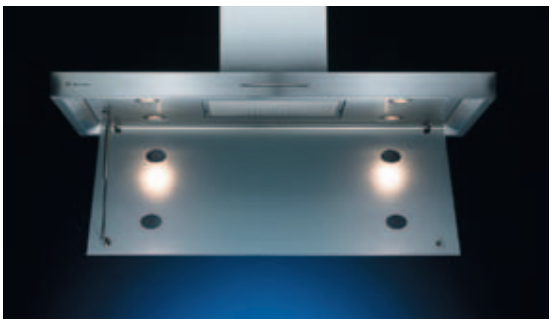
Le nuove cappe da parete e a isola nonché le cappe aspiranti da incasso della linea Premira nella versione a ricircolo brillano per le seguenti caratteristiche:

- filtri a carboni attivi di alta qualità che non richiedono manutenzione per una durata fino a 5 anni

- facile montaggio e smontaggio dei filtri
- superficie dei filtri elevata, ottima eliminazione degli odori
- altezza totale ridotta
- silenziosità di esercizio

Garanzia

V-ZUG garantisce la migliore qualità e funzionalità dei suoi elettrodomestici a condizione che le installazioni tecniche per l'aerazione siano effettuate a regola d'arte da parte di personale specializzato. Lasciatevi consigliare da un tecnico specializzato e consultate i nostri Dati tecnici sulle cappe aspiranti!



Dotazioni à la carte e praticità di manutenzione

I modelli Mistral convincono anche per le loro dotazioni. Per evitare la fastidiosa incombenza di montare e smontare più filtri antigrasso per pulirli, ora le cappe aspiranti sono dotate di un filtro ad alta efficacia. Un notevole vantaggio in termini di praticità! La fascia magnetica perimetrale fa sì che il filtro antigrasso rimanga ben fisso al suo posto, impedendo che il grasso penetri nel corpo della cappa attraverso le fessure e si depositi sulla ventola.

Aspirazione periferica

Il modo più efficace per eliminare vapori e odori. Tra lo schermo in vetro e il corpo satinato della cappa, realizzato con grande cura, è presente una sottile fessura attraverso la quale i vapori vengono aspirati ad alta velocità. L'aspirazione periferica esprime la sua massima efficacia su tutta la superficie del piano di cottura in vetroceramica.

Assistenza competente per tutto ciò che riguarda le cappe

Nuovo centro di competenze per le cappe aspiranti

V-ZUG investe molto in ricerca e sviluppo per promuovere le innovazioni e garantire una qualità al top. Nel nuovo laboratorio per le cappe aspiranti è possibile realizzare test di ogni tipo. Poiché nulla è più importante del perfetto funzionamento e della lunga durata delle nostre cappe da incasso, da parete e a isola.

Dati tecnici di V-ZUG su cappe aspiranti e accessori: vzug.ch/planungshilfen

V-ZUG si è posta come obiettivo il raggiungimento della classe top anche nella tecnologia delle cappe aspiranti. Per questo motivo abbiamo redatto un documento tecnico in cui è possibile trovare una risposta a tutte le domande in materia di tecnologia dell'aerazione: Dati tecnici di V-ZUG sulle cappe aspiranti. Grazie a numerose immagini chiare e semplici, è possibile documentarsi sull'intera tecnologia delle cappe aspiranti e informarsi su molti dati utili ai fini della pianificazione. Affinché una cappa funzioni nel modo auspicato, c'è bisogno dei componenti giusti. V-ZUG propone quindi un ampio assortimento di accessori – dai tubi alla griglia antipioggia.

Scegliere la cappa aspirante giusta in modo semplice, sicuro e veloce

Per trovare la cappa di aspirazione che soddisfi al meglio le esigenze di aerazione della vostra cucina, V-ZUG ha sviluppato un programma su misura per voi: il «Calcolatore linee caratteristiche» di V-ZUG. Questo programma di calcolo è disponibile anche in Internet.

› Per scegliere da soli:
vzug.ch/berechnungsprogramm

Confronto prodotti – Cappe a isola e da parete

	Cappe a isola							Cappe da parete											
	DI SMC	DI Premira	DI Mistral	DI Bora	DI SE	DI RG	DI SL	DW SMC	DW Premira	DW Forano	DW Levante	DW Mistral	DW Bora	DW RG	DW SE	DW S	DW G	DW N	DW K
Pagina prospetto	95	96	96	96	97	97	97	95	98	98	98	99	99	99	100	100	100	101	101
Versioni																			
ChromeClass	✓	✓		✓	✓		✓	✓	✓				✓		✓	✓		✓	✓
ChromeClass/vetro			✓			✓						✓		✓			✓		
Vetro a specchio										✓									
Frontale con vetro a specchio		✓							✓		✓								
Larghezza 140 cm				✓									✓						
Larghezza 130 cm		✓																	
Larghezza 120 cm	✓		✓		✓				✓			✓			✓				
Larghezza 100 cm		✓	✓	✓	✓	✓	✓												
Larghezza 90 cm								✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Larghezza 80 cm										✓									✓
Larghezza 70 cm															✓				
Larghezza 60 cm															✓	✓	✓	✓	✓
Espulsione d'aria		✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ricircolazione con filtri a carboni attivi standard					✓	✓	✓					✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ricircolazione con filtri a carboni attivi Longlife			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
Ricircolazione con 5 kg di carboni attivi		✓							✓										
Ricircolazione con 2,5 kg di carboni attivi		✓							✓										
Esclusività di V-ZUG																			
Tecnologia Minair	✓							✓											
Allacciamento al climatizzatore	✓							✓											
Applicazioni																			
Aspirazione periferica	✓		✓					✓				✓							
Illuminazione a LED	✓	✓						✓	✓										
Illuminazione alogena			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Quantità filtri antigrasso	8	3/4	1	1/2	3	2	3	5	3/4	4	1	1	1/2	2	3/4	2/3	1	2/3	2/3
Sistema spegnimento automatico temporizzato		✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓			
Livello intensivo		✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
Indicazione stato filtri antigrasso	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
Illuminazione con funzione dimmer			✓	✓						✓		✓	✓						
Allacciamento per valvola entrata/uscita aria			✓	✓	✓	✓							✓	✓	✓				
Allacciamento per contatto di prossimità finestra			✓	✓								✓	✓						
Comandi/cura																			
Interruttore a scorrimento																			✓
Quantità livelli di potenza	1	4	4	4	4	4	4	1	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3
Indicazione livello di aspirazione		✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

DI V-ZUG MinairComfo (DI SMC12)

Cappa a isola
ChromeClass **3900.–**/ 3611.11
TRA **12.–**/ 11.11

Estetica

C

- Dimensioni senza camino (altezza frontalino × L × P): 100 × 1200 × 750 mm
  Altezza con camino Espulsione: 723 – 1630 mm

Funzioni e dotazioni

3 LED · Ø 160 mm · MC · AIR Technologie

Potenza ed efficacia

- 4 filtri antigrasso combinati
- 4 filtri antigrasso in metallo
- Alto grado di separazione dei grassi
- Ottima raccolta dei fumi di cottura
- Ottima illuminazione del piano di cottura
- Solo 48 dB(A) alla massima potenza di aspirazione

Utilizzo e manutenzione

- Pulizia e utilizzo semplicissimi
- Filtro antigrasso lavabile in lavastoviglie

Particolarità

- Per edifici climatizzati
- Collegabile soltanto ai condizionatori Comfoair 350/500 di Zehnder Comfosystems AG
- Prima mondiale tecnologia Minair
- Tecnologia bifase per la separazione dei grassi

Sovrapprezzo per realizzazioni speciali
Accorciamento altezza totale cappa evacuazione 547–707 mm **250.–**/ 231.48
Consegna 1 settimana ca.

DW V-ZUG MinairComfo (DW SMC9)

Cappa da parete
ChromeClass **2810.–**/ 2601.85
TRA **2.50**/ 2.31

Estetica

C

- Dimensioni senza camino (altezza frontalino × L × P): 100 × 898 × 550 mm
  Altezza con camino Espulsione: 655 – 865 mm

Funzioni e dotazioni

2 LED · Ø 160 mm · MC · AIR Technologie

Potenza ed efficacia

- 3 filtri antigrasso combinati
- 2 filtri antigrasso in metallo
- Alto grado di separazione dei grassi
- Raccolta dei vapori di cottura pari al 99,77 %
- Ottima illuminazione del piano di cottura
- Solo 48 dB(A) alla massima potenza di aspirazione

Utilizzo e manutenzione

- Pulizia e utilizzo semplicissimi
- Filtro antigrasso lavabile in lavastoviglie

Particolarità

- Per edifici climatizzati
- Collegabile soltanto ai condizionatori Comfoair 350/500 di Zehnder Comfosystems AG
- Prima mondiale tecnologia Minair
- Tecnologia bifase per la separazione dei grassi

Sovrapprezzo per realizzazioni speciali
Accorciamento netto **250.–**/231.48
Taglio sbieco netto **250.–**/231.48
Prolungamento su richiesta
Consegna 1–2 settimane ca.

DV V-ZUG MinairComfo (DV SMC9)

Cappa da incasso
ChromeClass **2380.–**/ 2203.70
TRA **2.50**/ 2.31

Estetica

C

- Dimensioni (altezza frontalino × L × P): 100 × 898 × 550 mm

Funzioni e dotazioni

2 LED · Ø 160 mm · MC · AIR Technologie

Potenza ed efficacia

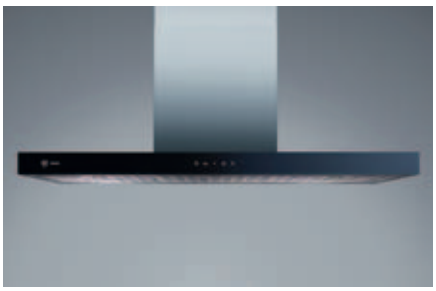
- 3 filtri antigrasso combinati
- 2 filtri antigrasso in metallo
- Alto grado di separazione dei grassi
- Raccolta dei vapori di cottura pari al 99,77 %
- Ottima illuminazione del piano di cottura
- Solo 48 dB(A) alla massima potenza di aspirazione

Utilizzo e manutenzione

- Pulizia e utilizzo semplicissimi
- Filtro antigrasso lavabile in lavastoviglie

Particolarità

- Per edifici climatizzati
- Collegabile soltanto ai condizionatori Comfoair 350/500 di Zehnder Comfosystems AG
- Prima mondiale tecnologia Minair
- Tecnologia bifase per la separazione dei grassi



DI Premira (DI PQ 10)

Vetro	**4400.–**/ 4074.08
ChromeClass	**4000.–**/ 3703.71

DI Premira (DI PQ 13)

Vetro	**5000.–**/ 4629.63
ChromeClass	**4600.–**/ 4259.26
TRA	**12.–**/ 11.11

Estetica

C Vetro

- Dimensioni senza camino (altezza frontalino × L × P):
  55 × 1000/1300 × 700 mm
  Altezza con camino
  Espulsione: 460 – 1305 mm
  Ricircolo: 565 – 1410 mm

Funzioni e dotazioni

Potenza ed efficacia

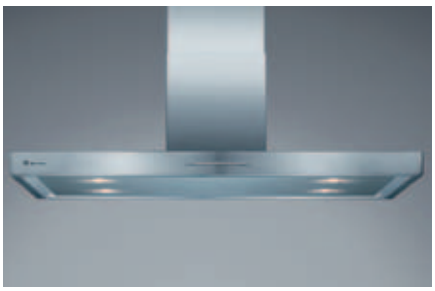
- 3 o 4 filtri antigrasso in metallo
- Alto grado di separazione dei grassi
- Motore economico
- Luci a LED economiche
- Ottima illuminazione del piano di cottura

Utilizzo e manutenzione

- 4 livelli di potenza, di cui 1 intensivo
- Indicazione del livello di aspirazione
- Indicazione automatica dello stato del filtro antigrasso
- Spegnimento automatico temporizzato
- Filtro antigrasso lavabile in lavastoviglie

Extra per la ricircolazione

Filtri a carboni attivi con 5 kg di carboni attivi ca. 5 anni senza manutenzione	**350.–**/ 324.07
Altezza totale cappa:	650 – 1410 mm
Filtri a carboni attivi con 2,5 kg di carboni attivi ca. 3 anni senza manutenzione	**250.–**/ 231.48
Altezza totale cappa:	565 – 645 mm



DI Mistral (DI M10)

ChromeClass	**4200.–**/ 3888.89

DI Mistral (DI M12)

ChromeClass	**5280.–**/ 4888.89
TRA	**12.–**/ 11.11

Estetica

C

- Dimensioni senza camino (altezza frontalino × L × P):
  68 × 1000/1200 × 700 mm
  Altezza con camino
  Espulsione: 550 – 1250 mm
  Ricircolo: 600 – 1250 mm

Funzioni e dotazioni

Potenza ed efficacia

- 1 filtro antigrasso in metallo
- Alto grado di separazione dei grassi
- Ottima illuminazione del piano di cottura
- Elevata efficacia grazie all'aspirazione periferica

Utilizzo e manutenzione

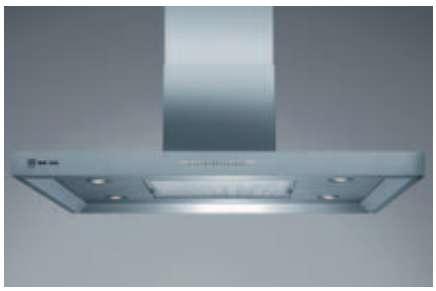
- 4 livelli di potenza, di cui 1 intensivo
- Indicazione del livello di aspirazione
- Indicazione automatica dello stato del filtro antigrasso
- Spegnimento automatico temporizzato
- Illuminazione con funzione dimmer
- Filtro antigrasso lavabile in lavastoviglie
- Allacciamento opzionale (p. es. per valvola entrata/uscita aria preesistente)
- Allacciamento per contatto di prossimità finestra
- Funzione Clean Air

Sovrapprezzo per realizzazioni speciali (espulsione)

Accorciamento	**350.–**/ 324.07
Taglio sbieco	**700.–**/ 648.15
Ritaglio (tondo/angolare)	**350.–**/ 324.07
Prolungamento	v. listino
Consegna 4 settimane ca.	

Extra per la ricircolazione

Rivestimento ricircolazione con filtro ai carboni attivi Longlife	**360.–**/ 333.33



DI Bora (DI B10)

ChromeClass	**3870.–**/ 3583.33

DI Bora (DI B14)

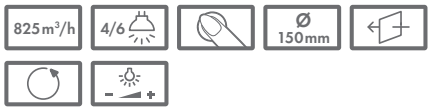
ChromeClass	**6080.–**/ 5629.63
TRA	**12.–**/ 11.11

Estetica

C

- Dimensioni senza camino (altezza frontalino × L × P):
  68/80 × 1000/1400 × 700 mm
  Altezza con camino
  Espulsione: 550 – 1250 mm
  Ricircolo: 600 – 1250 mm

Funzioni e dotazioni



Potenza ed efficacia

- 1 o 2 filtri antigrasso in metallo
- Alto grado di separazione dei grassi
- Ottima illuminazione del piano di cottura

Utilizzo e manutenzione

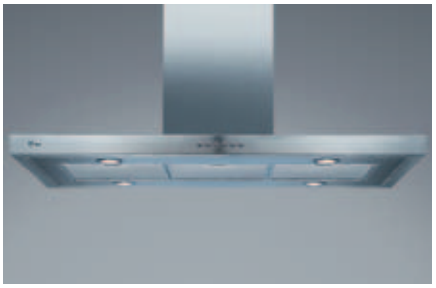
- 4 livelli di potenza, di cui 1 intensivo
- Indicazione del livello di aspirazione
- Indicazione automatica dello stato del filtro antigrasso
- Spegnimento automatico temporizzato
- Illuminazione con funzione dimmer
- Filtro antigrasso lavabile in lavastoviglie
- Allacciamento opzionale (p. es. per valvola entrata/uscita aria preesistente)
- Allacciamento per contatto di prossimità finestra
- Funzione Clean Air

Sovrapprezzo per realizzazioni speciali (espulsione)

Accorciamento	**350.–**/ 324.07
Taglio sbieco	**700.–**/ 648.15
Ritaglio (tondo/angolare)	**350.–**/ 324.07
Prolungamento	v. listino
Consegna 4 settimane ca.	

Extra per la ricircolazione

Rivestimento ricircolazione con filtro ai carboni attivi Longlife	**360.–**/ 333.33



DI SE10

ChromeClass	**3540.–**/ 3277.78

DI SE12

ChromeClass	**3760.–**/ 3481.49
TRA	**6.–**/ 5.56

Estetica

C

- Dimensioni senza camino (altezza frontalino × L × P): 60 × 1000/1200 × 600 mm
  Altezza con camino
  Espulsione: 550 – 1265 mm
  Ricircolo: 650 – 1340 mm

Funzioni e dotazioni

550 m³/h | 4 | Ø 150 mm

Potenza ed efficacia

- 3 filtri antigrasso in metallo
- Buon grado di separazione dei grassi
- Ottima illuminazione del piano di cottura

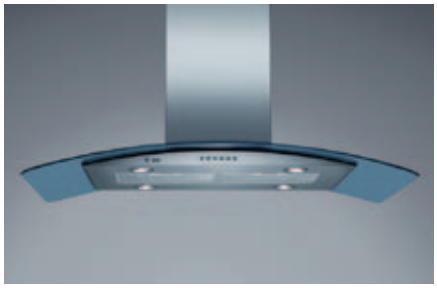
Utilizzo e manutenzione

- 4 livelli di potenza, di cui 1 intensivo
- Indicazione del livello di aspirazione
- Spegnimento automatico temporizzato
- Indicazione automatica dello stato del filtro antigrasso
- Filtro antigrasso lavabile in lavastoviglie
- Pulizia e utilizzo semplicissimi
- Allacciamento opzionale (p. es. per valvola entrata/uscita aria preesistente)

Sovrapprezzo per realizzazioni speciali
Prolungamento su richiesta
Consegna 2 settimane ca.

Extra per la ricircolazione

Rivestimento ricircolazione	**70.–**/ 64.81
Filtro a carboni attivi standard	**50.–**/ 46.30
Filtro a carboni attivi Longlife	**130.–**/ 120.37



DI RG10

ChromeClass	**3090.–**/ 2861.12
TRA	**6.–**/ 5.56

Estetica

C

- Dimensioni senza camino (altezza frontalino × L × P): 86 × 1000 × 700 mm
  Altezza con camino
  Espulsione: 550 – 1265 mm
  Ricircolo: 650 – 1340 mm

Funzioni e dotazioni

580 m³/h | 4 | Ø 150 mm

Potenza ed efficacia

- 2 filtri antigrasso in metallo
- Buon grado di separazione dei grassi
- Ottima illuminazione del piano di cottura

Utilizzo e manutenzione

- 4 livelli di potenza, di cui 1 intensivo
- Indicazione del livello di aspirazione
- Spegnimento automatico temporizzato
- Indicazione automatica dello stato del filtro antigrasso
- Filtro antigrasso lavabile in lavastoviglie
- Pulizia e utilizzo semplicissimi
- Allacciamento opzionale per valvola entrata/uscita aria preesistente

Sovrapprezzo per realizzazioni speciali
Prolungamento su richiesta
Consegna 2 settimane ca.

Extra per la ricircolazione

Rivestimento ricircolazione	**70.–**/ 64.81
Filtro a carboni attivi standard	**50.–**/ 46.30
Filtro a carboni attivi Longlife	**130.–**/ 120.37

DI SL10

ChromeClass	**2850.–**/ 2638.89
TRA	**6.–**/ 5.56

Estetica

C

- Dimensioni senza camino (altezza frontalino × L × P): 100 × 1000 × 650 mm
  Altezza con camino
  Espulsione: 651 – 1250 mm
  Ricircolo: 651 – 1078 mm

Funzioni e dotazioni

700 m³/h | 4 | Ø 150 mm

Potenza ed efficacia

- 3 filtri antigrasso in metallo
- Buon grado di separazione dei grassi
- Ottima illuminazione del piano di cottura

Utilizzo e manutenzione

- 4 livelli di potenza, di cui 1 intensivo
- Indicazione del livello di aspirazione
- Spegnimento automatico temporizzato
- Indicazione automatica dello stato del filtro antigrasso
- Pulizia e utilizzo semplicissimi
- Filtro antigrasso lavabile in lavastoviglie
- Funzione Clean Air

Extra per la ricircolazione

Filtro a carboni attivi standard	**50.–**/ 46.30
Filtro a carboni attivi Longlife	**130.–**/ 120.37

DW Premira (DW PQ 9)

Vetro	**3000.–**/ 2777.78
ChromeClass	**2800.–**/ 2592.60

DW Premira (DW PQ 12)

Vetro	**3600.–**/ 3333.34
ChromeClass	**3400.–**/ 3148.15
TRA	**12.–**/ 11.11

Estetica

C Vetro
- Dimensioni senza camino (altezza frontalino × L × P): 55 × 900/1200 × 550 mm
  Altezza apparecchio con camino
  Espulsione: 460 - 1305 mm
  Ricircolo: 565 - 1425 mm

Funzioni e dotazioni

Potenza ed efficacia

- 3 o 4 filtri antigrasso in metallo
- Alto grado di separazione dei grassi
- Motore economico
- Luci a LED economiche
- Ottima illuminazione del piano di cottura

Utilizzo e manutenzione

- 4 livelli di potenza, di cui 1 intensivo
- Indicazione del livello di aspirazione
- Indicazione automatica dello stato del filtro antigrasso
- Spegnimento automatico temporizzato
- Filtro antigrasso lavabile in lavastoviglie

Extra per la ricircolazione

Filtri a carboni attivi con 5 kg di carboni attivi **350.–**/ 324.07
ca. 5 anni senza manutenzione
Altezza totale cappa: 650 - 1425 mm

Filtri a carboni attivi con 2,5 kg di carboni attivi **250.–**/ 231.48
ca. 3 anni senza manutenzione
Altezza totale cappa: 565 - 645 mm

DW Forano (DW F8)

Vetro a specchio	**3990.–**/ 3694.45
TRA	**12.–**/ 11.11

Estetica

V
- Dimensioni senza camino (altezza frontalino × L × P): 470 × 800 × 273 mm
  Altezza apparecchio con camino
  Espulsione: 740 - 1274 mm
  Ricircolo: 1024 - 1374 mm

Funzioni e dotazioni

Potenza ed efficacia

- 4 filtri antigrasso in metallo
- Alto grado di separazione dei grassi
- Ottima illuminazione del piano di cottura

Utilizzo e manutenzione

- 4 livelli di potenza, di cui 1 intensivo
- Indicazione del livello di aspirazione
- Indicazione automatica dello stato del filtro antigrasso
- Spegnimento automatico temporizzato
- Illuminazione con funzione dimmer
- Filtro antigrasso lavabile in lavastoviglie
- Funzione Clean Air

Particolarità

- Apertura automatica dello schermo di protezione della cappa

Extra per la ricircolazione

Filtro a carboni attivi Longlife **130.–**/ 120.37

DW Levante (DW L9)

Vetro	**3800.–**/ 3518.52
TRA	**12.–**/ 11.11

Estetica

Vetro
- Dimensioni senza camino (altezza frontalino × L × P): 750 × 900 × 352 mm
  Altezza apparecchio con camino
  Espulsione: 1280 - 1790 mm
  Ricircolo: 1365 - 1810 mm

Funzioni e dotazioni

Potenza ed efficacia

- 1 filtro antigrasso in metallo
- Alto grado di separazione dei grassi
- Ottima illuminazione del piano di cottura

Utilizzo e manutenzione

- 4 livelli di potenza, di cui 1 intensivo
- Indicazione del livello di aspirazione
- Indicazione automatica dello stato del filtro antigrasso
- Filtro antigrasso lavabile in lavastoviglie

Sovrapprezzo per realizzazioni speciali (espulsione)

Accorciamento netto **250.–**/231.48
Taglio sbieco netto **250.–**/231.48
Ritaglio (tondo/angolare) netto **250.–**/231.48
Prolungamento su richiesta
Consegna 1-2 settimane ca.

Extra per la ricircolazione

Rivestimento ricircolazione **70.–**/ 64.81
Filtro a carboni attivi Longlife **130.–**/ 120.37

DW Mistral (DW M9)

ChromeClass **3550.–**/ 3287.04

DW Mistral (DW M12)

ChromeClass **4690.–**/ 4342.59
TRA **12.–**/ 11.11

Estetica

C

- Dimensioni senza camino (altezza frontalino × L × P): 67 × 900/1200 × 550 mm
  Altezza apparecchio con camino
  Espulsione: 500 – 1150 mm
  Ricircolo: 600 – 1150 mm

Funzioni e dotazioni

825 m³/h | 4 | Ø 150 mm

Potenza ed efficacia

- 1 filtro antigrasso in metallo
- Alto grado di separazione dei grassi
- Ottima illuminazione del piano di cottura
- Elevata efficacia grazie all'aspirazione periferica

Utilizzo e manutenzione

- 4 livelli di potenza, di cui 1 intensivo
- Indicazione del livello di aspirazione
- Indicazione automatica dello stato del filtro antigrasso
- Spegnimento automatico temporizzato
- Illuminazione con funzione dimmer
- Filtro antigrasso lavabile in lavastoviglie
- Allacciamento opzionale (p. es. per valvola entrata/uscita aria preesistente)
- Allacciamento per contatto di prossimità finestra
- Funzione Clean Air

Sovrapprezzo per realizzazioni speciali (espulsione)

Accorciamento	**350.–**/	324.07
Taglio sbieco	**350.–**/	324.07
Ritaglio (tondo/angolare)	**350.–**/	324.07
Prolungamento		v. listino

Consegna 4 settimane ca.

Extra per la ricircolazione

Rivestimento ricircolazione con filtro a carboni attivi Longlife	**360.–**/	333.33

DW Bora (DW B9)

ChromeClass **3200.–**/ 2962.96

DW Bora (DW B14)

ChromeClass **5460.–**/ 5055.55
TRA **12.–**/ 11.11

Estetica

C

- Dimensioni senza camino (altezza frontalino × L × P): 68/80 × 900/1400 × 550 mm
  Altezza apparecchio con camino
  Espulsione: 500 – 1150 mm
  Ricircolo: 600 – 1150 mm

Funzioni e dotazioni

825 m³/h | 4/6 | Ø 150 mm

Potenza ed efficacia

- 1 o 2 filtri antigrasso in metallo
- Alto grado di separazione dei grassi
- Ottima illuminazione del piano di cottura

Utilizzo e manutenzione

- 4 livelli di potenza, di cui 1 intensivo
- Indicazione del livello di aspirazione
- Indicazione automatica dello stato del filtro antigrasso
- Spegnimento automatico temporizzato
- Illuminazione con funzione dimmer
- Filtro antigrasso lavabile in lavastoviglie
- Allacciamento opzionale (p. es. per valvola entrata/uscita aria preesistente)
- Allacciamento per contatto di prossimità finestra
- Funzione Clean Air

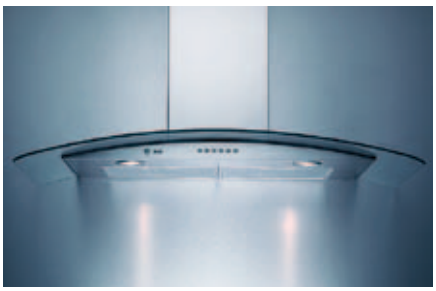
Sovrapprezzo per realizzazioni speciali (espulsione)

Accorciamento	**350.–**/	324.07
Taglio sbieco	**350.–**/	324.07
Ritaglio (tondo/angolare)	**350.–**/	324.07
Prolungamento		v. listino

Consegna 4 settimane ca.

Extra per la ricircolazione

Rivestimento ricircolazione con filtro a carboni attivi Longlife	**360.–**/	333.33



DW RG9

ChromeClass **2240.–**/ 2074.08
TRA **6.–**/ 5.56

Estetica

C

- Dimensioni senza camino (altezza frontalino × L × P): 86 × 898 × 500 mm
  Altezza apparecchio con camino
  Espulsione: 620 – 1130 mm
  Ricircolo: 710 – 1150 mm

Funzioni e dotazioni

580 m³/h | 2 | Ø 150 mm

Potenza ed efficacia

- 2 filtri antigrasso in metallo
- Buon grado di separazione dei grassi
- Ottima illuminazione del piano di cottura

Utilizzo e manutenzione

- 4 livelli di potenza, di cui 1 intensivo
- Indicazione del livello di aspirazione
- Spegnimento automatico temporizzato
- Indicazione automatica dello stato del filtro antigrasso
- Filtro antigrasso lavabile in lavastoviglie
- Allacciamento opzionale per valvola entrata/uscita aria preesistente

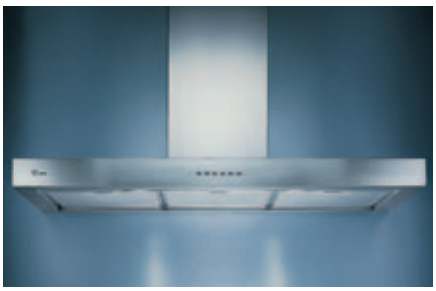
Sovrapprezzo per realizzazioni speciali (espulsione)

Accorciamento	netto **250.–**/	231.48
Taglio sbieco	netto **250.–**/	231.48
Ritaglio (tondo/angolare)	netto **250.–**/	231.48
Prolungamento		su richiesta

Consegna 1-2 settimane ca.

Extra per la ricircolazione

Rivestimento ricircolazione	**70.–**/	64.81
Filtro a carboni attivi standard	**50.–**/	46.30
Filtro a carboni attivi Longlife	**130.–**/	120.37



DW SE6

ChromeClass	**1860.–**/ 1722.22

DW SE7

ChromeClass	**1960.–**/ 1814.82

DW SE9

ChromeClass	**2160.–**/ 2000.-

DW SE12

ChromeClass	**2400.–**/ 2222.22
TRA	**6.–**/ 5.56

Estetica

C

- Dimensioni senza camino (altezza frontalino × L × P): 60 × 598/698/898/1198 × 477 mm
  Altezza apparecchio con camino
  Espulsione: 615 – 1125 mm
  Ricircolo: 700 – 1145 mm

Funzioni e dotazioni

550 m³/h | 2/3 | Ø 150 mm

Potenza ed efficacia

- 2, 3 o 4 filtri antigrasso in metallo
- Buon grado di separazione dei grassi
- Ottima illuminazione del piano di cottura

Utilizzo e manutenzione

- 4 livelli di potenza, di cui 1 intensivo
- Indicazione del livello di aspirazione
- Spegnimento automatico temporizzato
- Indicazione dello stato del filtro antigrasso
- Filtro antigrasso lavabile in lavastoviglie
- Allacciamento opzionale per valvola entrata/uscita aria preesistente

Sovrapprezzo per realizzazioni speciali (espulsione)

Accorciamento	netto **250.–**/231.48
Taglio sbieco	netto **250.–**/231.48
Ritaglio (tondo/angolare)	netto **250.–**/231.48
Prolungamento	su richiesta
Consegna 1-2 settimane ca.	

Extra per la ricircolazione

Rivestimento ricircolazione	**70.–**/ 64.81
Filtro carboni standard	**50.–**/ 46.30
Filtro carboni Longlife	**130.–**/ 120.37

DW S6

ChromeClass	**1300.–**/ 1203.71
TRA	**2.50**/ 2.31

DW S9

ChromeClass	**1550.–**/ 1435.19
TRA	**6.–**/ 5.56

Estetica

C

- Dimensioni senza camino (altezza frontalino × L × P): 102 × 598/898 × 495 mm
  Altezza apparecchio con camino
  Espulsione: 600 – 1300 mm
  Ricircolo: 700 – 1405 mm

Funzioni e dotazioni

700 m³/h | 2 | Ø 150 mm

Potenza ed efficacia

- 2 o 3 filtri antigrasso in metallo
- Buon grado di separazione dei grassi
- Ottima illuminazione del piano di cottura

Utilizzo e manutenzione

- 4 livelli di potenza, di cui 1 intensivo
- Indicazione del livello di aspirazione
- Spegnimento automatico temporizzato
- Indicazione automatica dello stato del filtro antigrasso
- Filtro antigrasso lavabile in lavastoviglie
- Funzione Clean Air

Sovrapprezzo per realizzazioni speciali (espulsione)

Accorciamento	netto **250.–**/231.48
Taglio sbieco	netto **250.–**/231.48
Ritaglio (tondo/angolare)	netto **250.–**/231.48
Prolungamento	su richiesta
Consegna 1-2 settimane ca.	

Extra per la ricircolazione

Filtro carboni standard	**50.–**/ 46.30
Filtro carboni Longlife	**130.–**/ 120.37

DW G6

ChromeClass	**1180.–**/ 1092.60

DW G9

ChromeClass	**1270.–**/ 1175.93
TRA	**6.–**/ 5.56

Estetica

C

- Dimensioni senza camino (altezza frontalino × L × P): 36 × 598/898 × 500 mm
  Altezza apparecchio con camino
  Espulsione: 550 – 875 mm
  Ricircolo: 650 – 980 mm

Funzioni e dotazioni

460 m³/h | 2 | Ø 150 mm

Potenza ed efficacia

- 1 filtro antigrasso in metallo
- Buon grado di separazione dei grassi
- Ottima illuminazione del piano di cottura

Utilizzo e manutenzione

- 3 livelli di potenza
- Indicazione del livello di aspirazione
- Indicazione automatica dello stato del filtro antigrasso
- Filtro antigrasso lavabile in lavastoviglie

Sovrapprezzo per realizzazioni speciali (espulsione)

Accorciamento	netto **250.–**/231.48
Taglio sbieco	netto **250.–**/231.48
Ritaglio (tondo/angolare)	netto **250.–**/231.48
Prolungamento	su richiesta
Consegna 1-2 settimane ca.	

Extra per la ricircolazione

Filtro carboni standard	**50.–**/ 46.30
Filtro carboni Longlife	**130.–**/ 120.37

DW N6

ChromeClass	**790.–**/	731.48

DW N9

ChromeClass	**880.–**/	814.82
TRA	**2.50**/	2.31

Estetica

C

- Dimensioni senza camino (altezza frontalino × L × P): 190 × 598/898 × 485 mm
  Altezza apparecchio con camino
  Espulsione: 575 – 1165 mm
  Ricircolo: 660 – 1270 mm

Funzioni e dotazioni

480 m³/h | 2 | Ø 150 mm

Potenza ed efficacia

- 2 o 3 filtri antigrasso in metallo
- Buon grado di separazione dei grassi
- Ottima illuminazione del piano di cottura

Utilizzo e manutenzione

- 3 livelli di potenza
- Pulsanti
- Pulizia e utilizzo semplicissimi
- Filtro antigrasso lavabile in lavastoviglie

Sovrapprezzo per realizzazioni speciali (espulsione)

Accorciamento	netto **250.–**/	231.48
Taglio sbieco	netto **250.–**/	231.48
Ritaglio (tondo/angolare)	netto **250.–**/	231.48
Prolungamento		su richiesta

Consegna 1 – 2 settimane ca.

Extra per la ricircolazione

Filtro a carboni attivi standard	**50.–**/	46.30
Filtro a carboni attivi Longlife	**130.–**/	120.37

DW K6

ChromeClass	**670.–**/	620.37

DW K9

ChromeClass	**770.–**/	712.97
TRA	**2.50**/	2.31

Estetica

C

- Dimensioni senza camino (altezza frontalino × L × P): 132 × 599/899 × 510 mm
  Altezza apparecchio con camino
  Espulsione: 545 – 1140 mm
  Ricircolo: 545 – 1140 mm

Funzioni e dotazioni

400 m³/h | 2 | Ø 120 mm

Potenza ed efficacia

- 2 o 3 filtri antigrasso in metallo
- Buon grado di separazione dei grassi
- Illuminazione ottimale del piano di cottura

Utilizzo e manutenzione

- 3 livelli di potenza
- Comandi esterni all'area con grasso e umidità
- Pulizia e utilizzo semplicissimi
- Filtro antigrasso lavabile in lavastoviglie

Sovrapprezzo per realizzazioni speciali (espulsione)

Accorciamento	netto **250.–**/	231.48
Taglio sbieco	netto **250.–**/	231.48
Ritaglio (tondo/angolare)	netto **250.–**/	231.48
Prolungamento		su richiesta

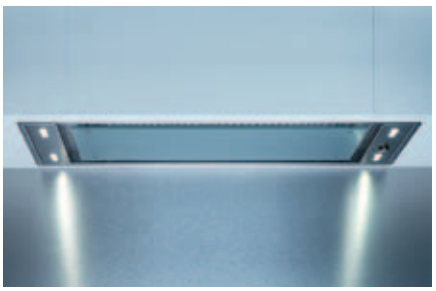
Consegna 1 – 2 settimane ca.

Extra per la ricircolazione

Filtro a carboni attivi standard	**50.–**/	46.30

Confronto prodotti – Cappe aspiranti da incasso

	DHL	DF PQ	DV SMC 9	DF SLG	DF SG	DK S	DF E	DF S	DF	DF N	DF L	DV S	DV	DF U
Pagina prospetto	103	103	95	103	104	104	104	105	105	105	106	106	106	107
Versioni														
ChromeClass	✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Nero/bianco						✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Estrazione in vetro		✓		✓	✓									
Larghezza 120 cm		✓												
Larghezza 110 cm	✓													
Larghezza 90 cm		✓	✓	✓	✓							✓		
Larghezza 82,5 cm				✓	✓							✓		
Larghezza 80 cm	✓													
Larghezza 60 cm		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Larghezza 55 cm		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Evacuazione	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Ricircolazione con filtri carboni attivi standard				✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Ricircolazione con filtri carboni Longlife				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓
Ricircolazione con 5 kg di carboni attivi		✓												
Ricircolazione con 2,5 kg di carboni attivi		✓												
Esclusività di V-ZUG														
Tecnologia Minair			✓											
Allacciamento al climatizzatore			✓											
Applicazioni														
Illuminazione a LED	✓	✓	✓											
Illuminazione alogena			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Quantità filtri antigrasso	1	2/3/4	5	1	1	1	2	2	2	2	2	2/3	1	2
Sistema spegnimento automatico temporizzato		✓		✓										
Indicazione stato filtri antigrasso	✓	✓	✓	✓										
Comandi/cura														
Interruttore a scorrimento								✓	✓	✓		✓	✓	✓
Numero livelli di potenza		4	1	4	3	regolazione in continuo	3	3	3	4	3	3	3	3
Indicazione livello di aspirazione		✓		✓				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



DH L8

ChromeClass	**3200.–**	/ 2962.96

DH L11

ChromeClass	**3600.–**	/ 3333.33
TRA	**12.–**	/ 11.11

Estetica

- Elemento aspirante da incasso a scomparsa nel pensile
- Dimensioni (altezza frontalino × L × P): 300 × 800/1100 × 300 mm

Funzioni e dotazioni

560 m³/h | 4 LED | Ø 150 mm

Potenza ed efficacia

- 1 filtro antigrasso in metallo
- Buon grado di separazione dei grassi
- Illuminazione ottimale del piano di cottura
- Illuminazione economica a LED

Utilizzo e manutenzione

- Comandi sull'apparecchio
- 4 livelli di potenza, di cui 1 intensivo
- Indicazione stato filtri antigrasso

Particolarità

- Ottima raccolta dei vapori di cottura grazie al frontalino mobile in vetro

DF Premira (DF PQ 5)

ChromeClass	**2250.–**	/ 2083.33

DF Premira (DF PQ 9)

ChromeClass	**2500.–**	/ 2314.81
TRA	**6.–**	/ 5.56

DF Premira (DF PQ 12)

ChromeClass	**2900.–**	/ 2685.19
TRA	**12.–**	/ 11.11

Estetica

C

- Dimensioni (altezza frontalino × L × P): 55 × 548/898/1198 × 320 mm

Funzioni e dotazioni

680 m³/h | 2/3 LED | Ø 150 mm | Filtro di ricircolo: 5 anni senza manutenzione

Potenza ed efficacia

- 2, 3 o 4 filtri antigrasso in metallo
- Buon grado di separazione dei grassi
- Spegnimento automatico temporizzato
- Motore economico
- Illuminazione economica a LED
- Illuminazione ottimale del piano di cottura

Utilizzo e manutenzione

- 4 livelli di potenza, di cui 1 intensivo
- Indicazione del livello di aspirazione
- Indicazione automatica dello stato del filtro antigrasso
- Filtro antigrasso lavabile in lavastoviglie
- Quickstart

Particolarità

- Il frontalino si trova dietro all'anta del pensile e non è visibile

Extra per la ricircolazione

Filtri a carboni attivi con 5 kg di carboni attivi ca. 5 anni senza manutenzione	**350.–**	/ 324.07
Filtri a carboni attivi con 2,5 kg di carboni attivi ca. 3 anni senza manutenzione	**250.–**	/ 231.48

DF SLG5

ChromeClass	**1490.–**	/ 1379.63
TRA	**2.50**	/ 2.31

DF SLG8

ChromeClass	**1710.–**	/ 1583.33
TRA	**6.–**	/ 5.56

Estetica

C

- Estrazione arcuata regolabile in profondità con maniglia in alluminio
- Dimensioni (altezza frontalino × L × P): 16 × 545/821 × 525 mm

Funzioni e dotazioni

650 m³/h | 2 | Ø 150 mm

Potenza ed efficacia

- 1 filtro antigrasso in metallo
- Buon grado di separazione dei grassi
- Spegnimento automatico temporizzato
- Illuminazione ottimale del piano di cottura
- Ampia copertura del piano di cottura

Utilizzo e manutenzione

- 4 livelli di potenza, di cui 1 intensivo
- Indicazione automatica dello stato del filtro antigrasso
- Comandi esterni all'area con grasso e umidità
- Quickstart
- Pulizia e utilizzo semplicissimi
- Filtro antigrasso lavabile in lavastoviglie
- Profilo di chiusura per la profondità del pensile 320 – 350 mm
- Profilo di chiusura per la profondità del pensile 280 – 315 mm (optional)
- Raccordo di riduzione da Ø 150 a 125 mm fornito gratis

Extra per la ricircolazione

Filtro a carboni attivi standard	**50.–**	/ 46.30
Filtro a carboni attivi Longlife	**180.–**	/ 166.67

DF SG5

ChromeClass	**1280.–**/	1185.19
TRA	**2.50**/	2.31

DF SG8

ChromeClass	**1510.–**/	1398.15
TRA	**6.–**/	5.56

Estetica

C

- Estrazione orizzontale in vetro regolabile in profondità con maniglia in alluminio
- Dimensioni (altezza frontalino × L × P): 30 × 546/820 × 525 mm

Funzioni e dotazioni

Potenza ed efficacia

- 1 filtro antigrasso in metallo
- Buon grado di separazione dei grassi
- Illuminazione ottimale del piano di cottura

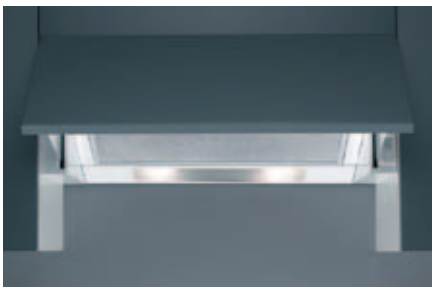
Utilizzo e manutenzione

- 3 livelli di potenza
- Comandi esterni all'area con grasso e umidità
- Quickstart
- Pulizia e utilizzo semplicissimi
- Filtro antigrasso lavabile in lavastoviglie
- Profilo di chiusura per la profondità del pensile 320 – 350 mm
- Profilo di chiusura per la profondità del pensile 280 – 315 mm (optional)
- Raccordo di riduzione da Ø 150 a 125 mm fornito gratis

Extra per la ricircolazione

Filtro a carboni attivi standard
50.–/ 46.30

Filtro a carboni attivi Longlife
180.–/ 166.67



DK S5i

Nero/bianco	**990.–**/	916.67
TRA	**2.50**/	2.31

Estetica

N B

- Integrabile
- A filo
- Pannello frontale a ribalta
- Dimensioni (altezza frontalino × L × P): 240 × 547 × 302 mm

Funzioni e dotazioni

Potenza ed efficacia

- 1 filtro antigrasso in metallo
- Efficace vano di raccolta dei vapori

Utilizzo e manutenzione

- 3 livelli di potenza
- Quickstart
- Pulizia semplicissima
- Filtro antigrasso lavabile in lavastoviglie
- Interruttore a scorrimento laterale

Extra per la ricircolazione

Filtro a carboni attivi Longlife
180.–/ 166.67

DF E5

Nero/bianco	**930.–**/	861.11
ChromeClass	**1050.–**/	972.22
TRA	**2.50**/	2.31

Estetica

N B C

- A filo
- Meccanismo di estrazione orizzontale regolabile in profondità
- Dimensioni (altezza frontalino × L × P): 40 × 546 × 450 mm

Funzioni e dotazioni

Potenza ed efficacia

- 2 filtri antigrasso in metallo
- Buon grado di separazione dei grassi
- Illuminazione ottimale del piano di cottura

Utilizzo e manutenzione

- 3 livelli di potenza
- Comandi esterni all'area con grasso e umidità
- Quickstart
- Pulizia e utilizzo semplicissimi
- Filtro antigrasso lavabile in lavastoviglie
- Raccordo di riduzione da Ø 150 a 125 mm fornito gratis

Extra per la ricircolazione

Filtro a carboni attivi standard
50.–/ 46.30

Filtro a carboni attivi Longlife
180.–/ 166.67

DF S5

Nero/bianco	**910.–/**	842.59
ChromeClass	**1060.–/**	981.48
TRA	**2.50/**	2.31

Estetica

N B C

- Integrabile
- A filo
- Meccanismo di estrazione orizzontale regolabile in profondità
- Dimensioni (altezza frontalino × L × P): 63 × 546 × 480 mm

Funzioni e dotazioni

510 m³/h | 2 | Ø 150 mm

Potenza ed efficacia

- 2 filtri antigrasso in metallo
- Efficace vano di raccolta dei vapori
- Ampia copertura del piano di cottura
- Buon grado di separazione dei grassi
- Illuminazione ottimale del piano di cottura

Utilizzo e manutenzione

- Interruttore a scorrimento con 3 livelli di potenza
- Quickstart
- Pulizia semplicissima
- Filtro antigrasso lavabile in lavastoviglie
- Raccordo di riduzione da Ø 150 a 125 mm fornito gratis

Extra per la ricircolazione

Filtro a carboni attivi standard
50.–/ 46.30
Filtro a carboni attivi Longlife
180.–/ 166.67

DF 5

Nero/bianco	**820.–/**	759.26
ChromeClass	**860.–/**	796.30
TRA	**2.50/**	2.31

Estetica

N B C

- Integrabile
- A filo
- Meccanismo di estrazione orizzontale regolabile in profondità
- Dimensioni (altezza frontalino × L × P): 40 × 546 × 450 mm

Funzioni e dotazioni

510 m³/h | 2 | Ø 150 mm

Potenza ed efficacia

- 2 filtri antigrasso in metallo
- Buon grado di separazione dei grassi
- Illuminazione ottimale del piano di cottura

Utilizzo e manutenzione

- Interruttore a scorrimento con 3 livelli di potenza
- Quickstart
- Pulizia semplicissima
- Filtro antigrasso lavabile in lavastoviglie
- Raccordo di riduzione da Ø 150 a 125 mm fornito gratis

Extra per la ricircolazione

Filtro a carboni attivi standard
50.–/ 46.30
Filtro a carboni attivi Longlife
180.–/ 166.67

DF N5

Nero/bianco	**710.–/**	657.41
ChromeClass	**750.–/**	694.44
TRA	**2.50/**	2.31

Estetica

N B C

- Integrabile
- A filo
- Meccanismo di estrazione orizzontale regolabile in profondità
- Dimensioni (altezza frontalino × L × P): 40 × 546 × 450 mm

Funzioni e dotazioni

400 m³/h | 2 | Ø 120 mm

Potenza ed efficacia

- 2 filtri antigrasso in metallo
- Buon grado di separazione dei grassi
- Illuminazione ottimale del piano di cottura

Utilizzo e manutenzione

- Interruttore a scorrimento con 4 livelli di potenza
- Quickstart
- Pulizia semplicissima
- Filtro antigrasso lavabile in lavastoviglie

Extra per la ricircolazione

Filtro a carboni attivi standard
50.–/ 46.30
Filtro a carboni attivi Longlife
180.–/ 166.67

DF L5

Nero/bianco	**610.–/**	564.81
ChromeClass	**650.–/**	601.85
TRA	**2.50/**	2.31

Estetica

N B C

- Integrabile
- A filo
- Meccanismo di estrazione orizzontale regolabile in profondità
- Dimensioni (altezza frontalino × L × P): 31,5 × 548 × 469 mm

Funzioni e dotazioni

300 m³/h | 2 | Ø 120 mm

Potenza ed efficacia

- 2 filtri antigrasso in metallo
- Buon grado di separazione dei grassi
- Illuminazione ottimale del piano di cottura

Utilizzo e manutenzione

- 3 livelli di potenza
- Comandi laterali
- Comandi esterni all'area con grasso e umidità
- Pulizia e utilizzo semplicissimi
- Filtro antigrasso lavabile in lavastoviglie

Extra per la ricircolazione

Filtro a carboni attivi standard
50.–/ 46.30

Filtro a carboni attivi Longlife
130.–/ 120.37

DV S5

Nero/bianco	**420.–/**	388.89
ChromeClass	**500.–/**	462.96
TRA	**2.50/**	2.31

Estetica

N B C

- Sporgente
- Design bello e attuale
- Dimensioni (altezza frontalino × L × P): 132 × 549 × 510 mm

Funzioni e dotazioni

400 m³/h | 2 | Ø 125 mm

Potenza ed efficacia

- 2 o 3 filtri antigrasso in metallo
- Buon grado di separazione dei grassi
- Illuminazione ottimale del piano di cottura

Utilizzo e manutenzione

- 3 livelli di potenza
- Comandi esterni all'area con grasso e umidità
- Pulizia e utilizzo semplicissimi
- Filtro antigrasso lavabile in lavastoviglie

Extra per la ricircolazione

Filtro a carboni attivi standard
50.–/ 46.30

DV 5

Nero/bianco	**420.–/**	388.89
TRA	**2.50/**	2.31

Estetica

N B

- Sporgente
- Schermo paravapore vetrato estraibile
- Dimensioni (altezza frontalino × L × P): 130 × 548 × 505 mm

Funzioni e dotazioni

360 m³/h | 2 | Ø 120 mm

Potenza ed efficacia

- Filtro antigrasso in lana minerale con indicatore del grado di saturazione
- Illuminazione ottimale del piano di cottura

Utilizzo e manutenzione

- Interruttore a scorrimento con 3 livelli di potenza
- Filtro antigrasso in lana minerale, sostituibile
- Pulizia semplicissima

Extra per la ricircolazione

Filtro a carboni attivi standard
50.–/ 46.30

DF U5

Integrabile	**1360.–**	/ 1259.26
Nero/bianco	**1430.–**	/ 1324.07
ChromeClass	**1480.–**	/ 1370.37
TRA	**2.50**	/ 2.31

Estetica

Ti N B C

- Pura cappa di ricircolazione con emissione frontale dell'aria
- Integrabile
- Estrazione a filo
- Dimensioni (altezza frontalino × L × P): 124 × 546 × 488 mm

Funzioni e dotazioni

2

Potenza ed efficacia

- 2 set di filtri compatti (filtro antigrasso e filtro Longlife)
- Buon grado di separazione dei grassi
- Buona eliminazione degli odori
- Illuminazione ottimale del piano di cottura

Utilizzo e manutenzione

- 3 livelli di potenza
- Comandi esterni all'area con grasso e umidità
- Pulizia e utilizzo semplicissimi
- Set di filtri compatti lavabili in lavastoviglie e asciugabili in forno

Particolarità

- Soltanto per il ricircolo, con cassetto estraibile (altezza 124 mm)
- Tecnologia speciale con emissione frontale dell'aria

LRC

Nero/bianco	**450.–**	/ 416.67
ChromeClass	**490.–**	/ 453.70

Estetica

N B C

- Adatta per valorizzare l'ambiente cucina
- Ideale per tutte le cappe aspiranti da incasso con ricircolo d'aria
- Dimensioni (altezza frontalino × L × P): 112 × 530 × 283 mm

Funzioni e dotazioni

Potenza ed efficacia

- Concepita per ottimizzare l'aerazione in cucina
- I vapori di cottura sono ottimamente filtrati e nuovamente convogliati in cucina senza dispersione di calore
- Grandi filtri potenti a carboni attivi con circa 900 g di carboni attivi

Utilizzo e manutenzione

- Filtri a carboni attivi dalla lunga durata che non richiedono manutenzione (a seconda della frequenza d'uso)

Particolarità

- Abbinabile a qualsiasi cappa aspirante (tranne modelli da parete, a isola e DF U6)
- Entrata dell'aria mediante tubi (Ø 125 o 100 mm a scelta)
- Incasso semplicissimo
- Griglia frontale estraibile in avanti

LAVASTOVIGLIE

Prima mondiale SteamFinish – brillante lucentezza con vapore puro

Grazie ai loro programmi eccezionali, le lavastoviglie Adora di V-ZUG garantiscono stoviglie pulite e brillanti. I perfetti risultati di pulizia si ottengono in modo rapido, silenzioso e con risparmio energetico. Adora è anche sinonimo di design moderno e di eleganza in diverse varianti.

swiss made

Sviluppato e prodotto in Svizzera: provate la novità mondiale SteamFinish per risultati brillanti.

VANTAGGI

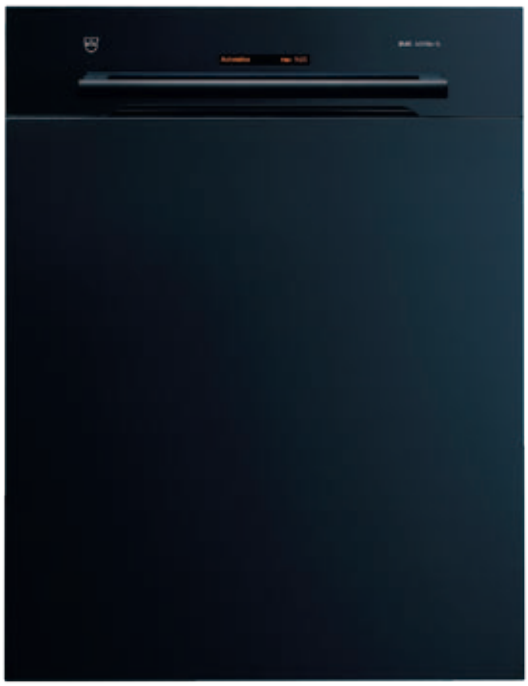
Adora è la prima lavastoviglie che lava tutto con vapore puro e garantisce che bicchieri, posate, ecc. brillino di nuova lucentezza. L'efficienza di SteamFinish è stata verificata e confermata dal laboratorio indipendente Labor Veritas.

FUNZIONE

Con la speciale tecnologia brevettata SteamFinish, alla fine del processo di asciugatura viene prodotto vapore. Il vapore si condensa sulle stoviglie sotto forma di acqua purissima (distillata) e rimuove sali residui o tracce di detersivo e brillantante.

COMANDI

La novità mondiale SteamFinish può essere selezionata manualmente per ogni programma di lavaggio o preimpostata in modo semplice come finitura delicata per ogni ciclo di lavaggio.



Programma per tutti i giorni corto – lavare le stoviglie di tutti i giorni in soli 45 minuti

Adora è la prima lavastoviglie che lava perfettamente stoviglie normalmente sporche in soli 45 minuti.

Esclusività programma Fonduta/raclette

VANTAGGI

Il programma esclusivo Fonduta/raclette è il tipico programma svizzero per specialità tipiche svizzere. Caquelon e pentoline per la raclette, stampi per sformati e gratin torneranno a splendere anche senza ammollo.

FUNZIONE

Durante lo svolgimento del programma viene attivata una fase di ammollo che garantisce che le stoviglie vengano lavate perfettamente.

COMANDI

Il programma Fonduta/raclette può essere selezionato direttamente sul pannello di comando. È disponibile sui modelli Adora SL e Adora S.

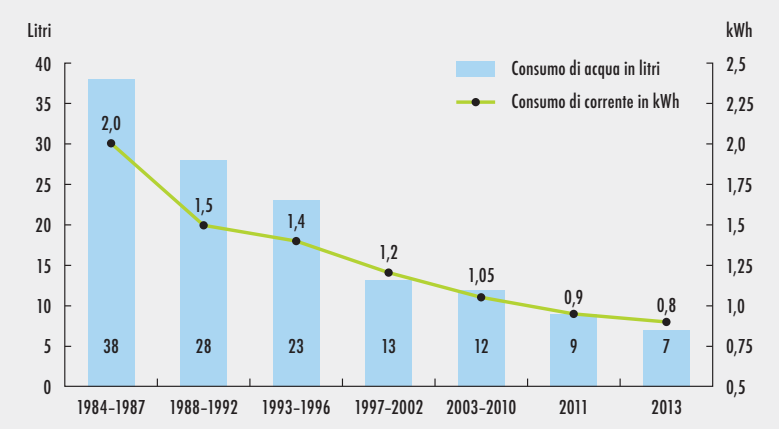
Qualità significa anche risparmio energetico

Già da 7 litri d'acqua e 0,8 kWh di consumo energetico

Lavare le stoviglie a macchina consente di risparmiare tempo e risulta di gran lunga più efficiente e rispettoso dell'ambiente in confronto al lavaggio a mano. Mentre con quest'ultimo metodo si utilizzano all'incirca 40 litri d'acqua, ad Adora SL, nel programma Automatico, ne bastano appena 7 litri e soli 0,8 kWh di energia.

Grazie alla speciale funzione di allacciamento all'acqua calda si risparmia fino al 90 % di energia.

Se la lavastoviglie viene collegata a un allacciamento dell'acqua calda, si può così impostare una funzione speciale. Con Adora SL è possibile, in questo modo, risparmiare fino al 90 % in termini di consumo energetico.



Efficienza energetica

Con V-ZUG la pulizia è ecologica

Consumi contenuti per lavaggi perfetti

Risparmiare energia è possibile solo rinunciando parzialmente a comfort e prestazioni? Certo che no. La dimostrazione migliore del contrario sono le lavastoviglie tripla A di V-ZUG, che esibiscono ottime caratteristiche ecologiche senza scendere a compromessi. Ma il risparmio energetico va a scapito della velocità? Non in questo caso: il programma Sprint lava in soli 19 minuti!

Parche e sicure grazie alla modalità standby

Negli ultimi 25 anni si è riusciti a ridurre i consumi idrici delle lavastoviglie di un leggendario 82 %. In litri, noi siamo passati da 38 a 7! Ma il risparmio è compatibile con la sicurezza? Sì, perché al termine del programma di lavaggio le lavastoviglie V-ZUG vanno automaticamente in standby senza tuttavia mai scollegarsi del tutto dalla rete. Ciò consente di mantenere attive le applicazioni rilevanti ai fini della sicurezza, come il dispositivo antiallagamento con doppia valvola.

Un'offerta di programmi completa: tipico di V-ZUG

Bicchieri di nuovo puliti in poco tempo, sporco tenace eliminato e un risparmio energetico ancora maggiore? Adora ha il programma adatto a ogni esigenza.

Il programma Automatico sa cosa serve alle stoviglie

Questo programma rileva come lavare in modo ideale le vostre stoviglie, consentendovi di risparmiare fino al 30% di acqua, energia e sale rigenerante. Anche la durata del programma è regolata automaticamente tra 45 e 85 minuti.

Pulizia in soli 19 minuti

Quando avete fretta, ad esempio durante una festa, potete ricorrere al programma Sprint di Adora SL, che lava perfettamente tutte le vostre stoviglie in soli 19 minuti.

Sensore di calcare

Il sensore di calcare adegua automaticamente il consumo di sale alla durezza dell'acqua, così si risparmia sale e l'acqua viene dolcificata in modo ottimale.

Sensore di torbidezza

Il sensore di torbidezza misura permanentemente il grado di sporco dell'acqua e garantisce che vengano risparmiate energia e acqua.

Regolatore della durezza dell'acqua

Il regolatore della durezza dell'acqua assicura costantemente una durezza dell'acqua ideale, aumentando l'efficacia del detersivo e proteggendo stoviglie e bicchieri.

Dosaggio brillantante

Il dosaggio brillantante misura automaticamente la quantità minima indispensabile di brillantante in base alla durezza dell'acqua e del carico.

Asciugatura+

Questa impostazione d'uso aiuta l'asciugatura in modo ottimale (Adora S).

Programma Igiene

Per lavare a fondo gli oggetti più difficili come taglieri o biberon.

Tasto risparmio energetico

Riduce la temperatura di 5 °C con un conseguente risparmio di energia del 10%.

Avvio ritardato

Per lavare nelle ore notturne sfruttando le tariffe energetiche più convenienti.

Programma Carico parziale

Adegua automaticamente il programma a un carico minore. Così è possibile risparmiare fino a 6 litri di acqua e 30 minuti.

Vantaggio con distacco: i programmi veloci sono firmati V-ZUG

Per le lavastoviglie V-ZUG la rapidità dei programmi è d'obbligo. I programmi Quotidiano, Corto e Intensivo sono tra i più veloci sul mercato svizzero.

Programma per stoviglie da aperitivo poco sporche

Pulizia in soli 29 minuti con il programma Corto del modello Adora S per stoviglie da aperitivo poco sporche.

L'opzione All-in-1 per tutti i programmi

Utilizzate pastiglie All-in-1? Con l'opzione All-in-1 in tutti i modelli il risciacquo si adegua al detersivo impiegato, in modo che le vostre stoviglie risultino sempre perfettamente pulite.

Massima silenziosità

Grazie al rivestimento acustico a più componenti e al sistema di lavaggio incredibilmente silenzioso, la lavastoviglie V-ZUG non supera 41 dB(A) di rumorosità.

Nel risvolto di copertina trovate altre utili spiegazioni e un prospetto con tutti i simboli.

Cestelli molto spaziosi e pratici

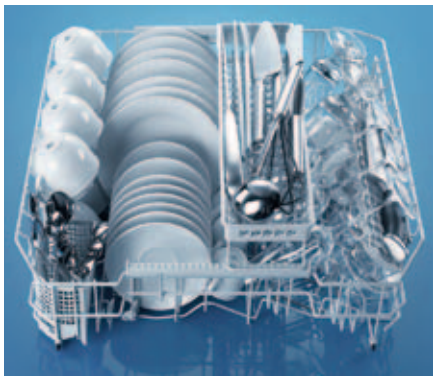
Della vostra Adora apprezzerete non solo il grande vano di carico, ma anche le innumerevoli possibilità di suddivisione per cestelli, inserti e supporti.

Tanto spazio per stoviglie e posate

La lavastoviglie larga 55 cm offre uno spazio sufficiente per circa 140 tra stoviglie, posate e bicchieri. Questo corrisponde a 12 coperti standard. Nelle lavastoviglie larghe 60 cm è stato ingrandito il vano di carico. Le nuove lavastoviglie Euro di V-ZUG possono contenere 150 tra stoviglie, posate e bicchieri. Questo corrisponde a 13 coperti normali.

Altezze regolabili

Con un semplice gesto il cestello superiore carico può assumere addirittura sette posizioni differenti. Così nel cestello inferiore è possibile posizionare piatti di grandi dimensioni e in quello superiore bicchieri alti.

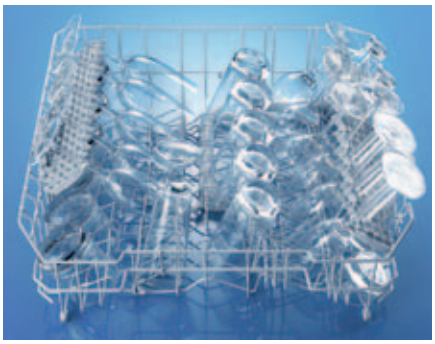


Scomparto per posate Vario

Lo scomparto per posate Vario contiene anche le posate e gli utensili più voluminosi come mestoli, cucchiai di legno, fruste, palette e coltelli lunghi da carne. Si possono disporre 14 posate insieme.

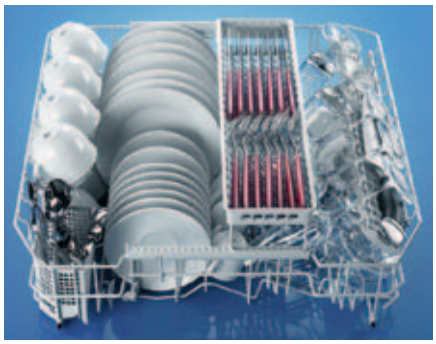
Ancora più spazio grazie alla fila di bicchieri

Grazie alla fila di bicchieri, nel cestello superiore si crea ulteriore spazio anche per sei bicchieri normali. I reggibicchieri mobili garantiscono una tenuta sicura dei bicchieri alti.



Cestello superiore ideale per tutti i bicchieri

I ripiani multifunzione possono essere utilizzati sia per le tazze che per i bicchieri da acqua e da vino. Le rastrelliere ribaltabili e i reggibicchieri mobili garantiscono un'elevata flessibilità quando si carica la lavastoviglie.

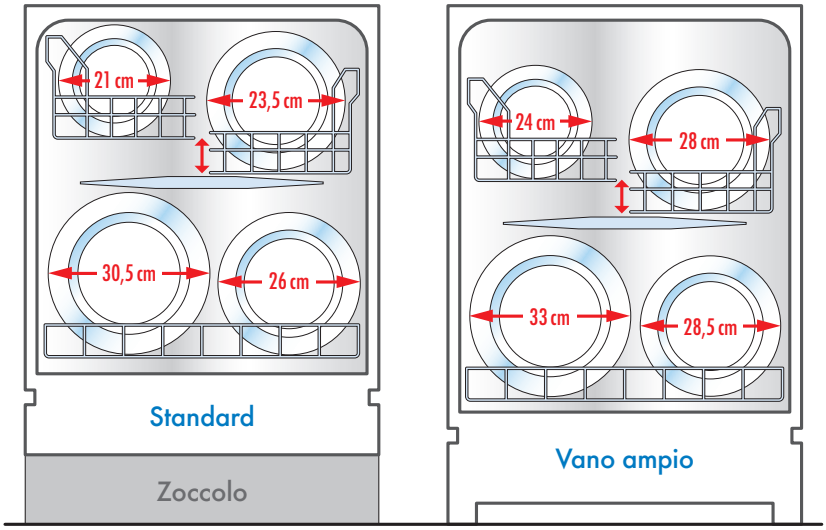


Fino al 30 % di spazio in più nel cestello superiore

Nel cestello superiore c'è spazio anche per 26 bicchieri normali e 10 tazze da caffè. Anche le stoviglie di dimensioni più piccole come piattini, terrine, ecc. trovano spazio senza problemi.

Le lavastoviglie a vano ampio sono un vero portento di spazio

Questi piccoli gioielli sono dotati di un vano interno più alto di 6,5 cm e nel loro cestello inferiore possono così accogliere piatti dal diametro di 33 cm. Nel cestello superiore trovano posto bicchieri alti fino a 27,5 cm.



Dimensioni standard/vano ampio

	Altezza	Larghezza	Profondità
Sottopiano			
Standard	756	546	572
Vano ampio	845-961	546	572
Apparecchio a inserimento rialzato			
Standard	756	546	572
Vano ampio	821	546	572

Cestello inferiore con zona MultiFlex

Un sistema automatico di ribaltamento garantisce che le quattro file di rastrelliere possano essere ribaltate con un dito: così si libera una grande superficie dello scomparto di caricamento. Possono trovare spazio grandi piatti, padelle, ciotole oppure anche tante tazze e tanti bicchieri nonché gli accessori dello Steamer.

Prolungamenti mobili

I prolungamenti mobili portano vantaggi ovunque: sia nel cestello superiore che in quello inferiore. Offrono una tenuta sicura a bicchieri molto alti, biberon, bottigliette per lo sport e vasi.

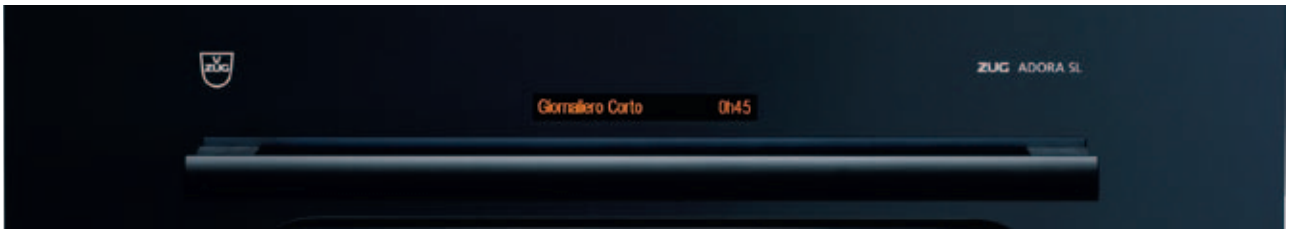
Scomparto tazze supplementare come accessorio

Perfetto per un caffè tra amici o in ufficio. Lo scomparto tazze per il cestello inferiore contiene fino a 18 tazze.

Eleganza che aggiunge valore alla vostra cucina

Adora coniuga funzionalità ed estetica di grande pregio. Le lavastoviglie V-ZUG sono adatte alla vostra cucina in design nero, bianco, ChromeClass oppure in vetro a specchio.

Pannelli di comando lavastoviglie integrate Adora standard e vano ampio



Vetro a specchio

Nero

Bianco

ChromeClass

Frontali in acciaio inox con TouchClean

Le impronte sui frontali fanno ormai parte del passato. Con la finitura TouchClean le impronte delle dita sono notevolmente ridotte e quindi anche la pulizia è più agevolata.

Incasso senza maniglie
Sempre più spesso le cucine moderne sono prive di maniglie. Le lavastoviglie V-ZUG sono costruite in modo tale da rendere possibile anche un incasso laddove non ci sono maniglie.

Perfetta integrazione in cucina
La richiesta di frontali del mobile in pregiati materiali più pesanti è in crescita. Le lavastoviglie Adora possono venire dotate di molle rafforzate per situazioni di incasso di questo tipo.

Incasso semplice
Tutte le lavastoviglie con larghezza da 55 cm e 60 cm possono essere consegnate direttamente dalla fabbrica con una lamiera scorrevole. Questo semplifica l'incasso nelle cucine con zoccolo continuo e fa risparmiare denaro.

Perfettamente idoneo per l'incasso in colonna
La cerniera brevettata a 4 punti ha come effetto un leggero sollevamento dello sportello della lavastoviglie quando la si apre. In questo modo resta dello spazio per aprire lo sportello. Adora può così essere inserita in colonne di dimensioni minime. Le lavastoviglie con vano ampio possono essere ordinate direttamente in fabbrica con una lamiera scorrevole per l'incasso a colonna, a garanzia di un montaggio semplice.

FunctionLight
Il programma è finito? Ve lo dice il display a LED installato lateralmente nella porta dei modelli totalmente integrati.

Confronto prodotti – Lavastoviglie

	Adora SL	Adora S	Adora N	Adorina 45S	Adorina 45	Adorina 60
Pagina prospetto	118–119	118–120	118–120	121	121	121
Versioni						
Versione vano ampio	✓	✓	✓			
Totalmente integrabile	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Integrabile/decorabile	✓	✓	✓			
Integrata nel design/decorabile	✓	✓	✓			
Vetro a specchio con maniglia di design Nero	✓	✓	✓			
Vetro a specchio con maniglia di design ChromeClass	✓	✓	✓			
Vetro a specchio con maniglia a barra	✓	✓	✓			
ChromeClass		✓	✓			
Nero/bianco		✓	✓			
Esclusività di V-ZUG						
Programma Sprint 19 minuti	✓					
Sistema a quattro sensori	✓					
Sensore di calcare	✓	✓				
SteamFinish	✓					
Programma Quotidiano corto	✓					
Cestello superiore regolabile in più altezze	✓	✓	✓			
Applicazioni						
Quantità coperti	12	12	12	10	9	12
Inserimento rialzato	✓	✓	✓			
Quantità programmi	9	8	5	6	6	4
Quantità programmi suppl.	2	1	1	3		
Opzione All-in-1	✓	✓	✓			
Programma Igiene	✓	✓				
Dispositivo di sicurezza per bambini	✓	✓				
Comandi/cura						
Avvio ritardato	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Display multilingue (15 lingue)	✓					
Display digitale (7 segmenti)		✓				
Altezza apparecchio						
Standard mm	756	756	756	815–875	815–875	815–875
Vano ampio mm	845–961	845–961	845–961			

Accessori a pagina 120

Tabella dei programmi

Programma	Programma principale	Programma supplementare	Applicazione	Tipo	Temperatura in °C
Quotidiano corto	✓		Programma rapido per stoviglie di tutti i giorni normalmente sporche	Adora SL	60
Quotidiano	✓		Tutti i gradi di sporco, esclusi cibi bruciati e molto secchi	Adora N	55
Normale	✓		Tutti i gradi di sporco, esclusi cibi bruciati e molto secchi	Adorina 60	65
Automatico	✓		Tutti i gradi di sporco, esclusi cibi bruciati e molto secchi. L'ottimizzazione automatica costante riduce al minimo l'utilizzo di acqua ed energia	Adora SL Adora S	50–60
Auto	✓		Tutti i gradi di sporco, esclusi cibi bruciati e molto secchi. L'ottimizzazione automatica costante riduce al minimo l'utilizzo di acqua ed energia	Adorina 45/45S	50
Eco	✓		Programma risparmio per stoviglie domestiche normalmente sporche (programma di dichiarazione)	Adora SL Adora S Adora N	50–62
Eco	✓		Programma per stoviglie poco sporche	Adorina 45/45S Adorina 60	50
Risparmio		✓	Riduce la temperatura di 5 °C consentendo di risparmiare il 10 % circa di energia. Protegge i bicchieri. Ideale per stoviglie poco sporche	Adora SL Adora S Adora N	
Fonduta/raclette	✓		Elevato grado di sporco, in particolare per residui bruciati (stoviglie per fonduta e raclette, stampi per gratin ecc.)	Adora S Adora SL	65
Bicchieri	✓		Programma salva bicchieri	Adora SL Adora S	45
Igiene	✓		Pulizia approfondita dell'apparecchio. Per stoviglie che necessitano di un alto livello di igiene (biberon, taglieri ecc.)	Adora SL Adora S	60–70
Intensivo	✓		Elevato grado di sporco, soprattutto per stoviglie con residui di amido (resti di riso, purè di patate ecc.)	Adora N Adora S Adora SL Adorina 45	65–70
Corto	✓		Per stoviglie di tutti i giorni poco sporche (da aperitivo, caffè e tè)	Adora S	50
Corto/bicchieri	✓		Stoviglie poco sporche, da aperitivo e caffè. Programma salva bicchieri. Non idoneo per tab che si sciolgono lentamente	Adora N	45
Delicato	✓		Stoviglie poco sporche, sensibili alle alte temperature, plastica e bicchieri	Adorina 45	40–55
Sprint	✓		Programma estremamente rapido per stoviglie poco sporche come ad esempio da aperitivo o caffè. Con l'opzione All-in-1 il programma si allunga di 10 minuti. Non idoneo per tab che si sciolgono lentamente	Adora SL	55–60
Rapido	✓		Stoviglie poco sporche, da aperitivo e caffè. Non idoneo per tab	Adorina 45/45S Adorina 60	35
Avvio ritardato		✓	L'avvio del lavaggio può essere ritardato fino a 24 ore con intervalli di 30 minuti. L'indicatore riporta sempre l'ultimo tempo di avvio ritardato utilizzato (Adora N: con intervalli di 60 minuti fino a un massimo di 9 ore)	Adora SL Adora S Adora N	
SteamFinish		✓	Viene creato vapore che agisce sulle stoviglie e porta a un risultato di asciugatura splendente. La durata del programma si prolunga di 15 minuti	Adora SL	
Carico parziale		✓	Il programma viene adeguato a un carico minore. La quantità d'acqua viene nettamente ridotta, con un risparmio tra 1 e 6 litri. La durata del programma si riduce fino a 30 minuti	Adora S Adora SL	
Prelavaggio	✓		Evita l'essiccamento dello sporco se si avvia un programma in un secondo momento	Adora N Adora S Adora SL Adorina 45 Adorina 60	freddo

Adora 55 SLdi
Standard (GS 55 SLdi)
Vano ampio (GS 55SL Gdi)

Standard	**3850.–**/ 3564.81
Vano ampio	**3950.–**/ 3657.41
TRA	**12.–**/ 11.11

Estetica
V

- Maniglia di design nero/Chrome
- Dimensioni apparecchi standard/vano ampio a pagina 113

Programmi e dotazioni

Consumo di acqua/corrente/rumore
7 litri/0,8 kWh/41 dB(A)

Dotazioni supplementari
- Funzione speciale: allacciamento all'acqua calda
- LED per segnale di riempimento sale/brillantante
- Dotazione per il cestello superiore
  - 3 ripiani
  - file aggiuntive per i bicchieri
  - file di rastrelliere ribaltabili
  - 4 divisori per bicchieri ribaltabili
  - scomparto per posate Vario
  - piccolo cestello per le posate
- Dotazione per il cestello inferiore
  - 4 rastrelliere ribaltabili
  - zona MultiFlex
  - grande cestello per le posate
  - maniglia per il cestello
- Prolungamenti mobili

Sistema di sicurezza
- Protezione antiallagamento

Adora 55 Sdi
Standard (GS 55 Sdi)
Vano ampio (GS 55S Gdi)

Standard	**3140.–**/ 2907.41
Vano ampio	**3240.–**/ 3000.–
TRA	**12.–**/ 11.11

Estetica
V

- Maniglia di design nero/Chrome
- Dimensioni apparecchi standard/vano ampio a pagina 113

Programmi e dotazioni

Consumo di acqua/corrente/rumore
7 litri/0,8 kWh/43 dB(A)

Dotazioni supplementari
- Funzione speciale: allacciamento all'acqua calda
- LED per segnale di riempimento sale/brillantante
- Dotazione per il cestello superiore
  - 3 ripiani
  - file aggiuntive per i bicchieri
  - file di rastrelliere ribaltabili
  - 4 divisori per bicchieri ribaltabili
  - piccolo cestello per le posate
- Dotazione per il cestello inferiore
  - 4 rastrelliere ribaltabili
  - zona MultiFlex
  - grande cestello per le posate
  - maniglia per il cestello
- Prolungamenti mobili

Sistema di sicurezza
- Protezione antiallagamento

Adora 55 Ndi
Standard (GS 55 Ndi)
Vano ampio (GS 55N Gdi)

Standard	**2790.–**/ 2583.33
Vano ampio	**2890.–**/ 2675.93
TRA	**12.–**/ 11.11

Estetica
V

- Maniglia di design nero/Chrome
- Dimensioni apparecchi standard/vano ampio a pagina 113

Programmi e dotazioni

Consumo di acqua/corrente/rumore
10 litri/1,03 kWh/44 dB(A)

Dotazioni supplementari
- Funzione speciale: allacciamento all'acqua calda
- LED per segnale di riempimento sale/brillantante
- Dotazione per il cestello superiore
  - 3 ripiani
  - file aggiuntive per i bicchieri
  - 2 divisori per bicchieri ribaltabili
- Dotazione per il cestello inferiore
  - grande cestello per le posate
  - maniglia per il cestello
- Prolungamenti mobili

Sistema di sicurezza
- Protezione antiallagamento

Accessori a pagina 120

Adora 55 SL Vi
Standard (GS 55 SL Vi)
Vano ampio (GS 55SL GVi)

Standard	**3640.–**/ 3370.37
Vano ampio	**3740.–**/ 3462.96
TRA	**12.–**/ 11.11

Estetica
Ti

- Dimensioni apparecchi standard/vano ampio a pagina 113

Programmi e dotazioni

Consumo di acqua/corrente/rumore
7 litri/0,8 kWh/41 dB(A)

Dotazioni supplementari
- Funzione speciale: allacciamento all'acqua calda
- LED per segnale di riempimento sale/brillantante
- Dotazione per il cestello superiore
  - 3 ripiani
  - file aggiuntive per i bicchieri
  - file di rastrelliere ribaltabili
  - 4 divisori per bicchieri ribaltabili
  - scomparto per posate Vario
  - piccolo cestello per le posate
- Dotazione per il cestello inferiore
  - 4 rastrelliere ribaltabili
  - zona MultiFlex
  - grande cestello per le posate
  - maniglia per il cestello
- Prolungamenti mobili

Sistema di sicurezza
- Protezione antiallagamento

Adora 55 S Vi
Standard (GS 55 SVi)
Vano ampio (GS 55S GVi)

Standard	**2930.–**/ 2712.96
Vano ampio	**3030.–**/ 2805.56
TRA	**12.–**/ 11.11

Estetica
Ti

- Dimensioni apparecchi standard/vano ampio a pagina 113

Programmi e dotazioni

Consumo di acqua/corrente/rumore
7 litri/0,8 kWh/42 dB(A)

Dotazioni supplementari
- Funzione speciale: allacciamento all'acqua calda
- LED per segnale di riempimento sale/brillantante
- Dotazione per il cestello superiore
  - 3 ripiani
  - file aggiuntive per i bicchieri
  - file di rastrelliere ribaltabili
  - 4 divisori per bicchieri ribaltabili
  - piccolo cestello per le posate
- Dotazione per il cestello inferiore
  - 4 rastrelliere ribaltabili
  - zona MultiFlex
  - grande cestello per le posate
  - maniglia per il cestello
- Prolungamenti mobili

Sistema di sicurezza
- Protezione antiallagamento

Adora 55 N Vi
Standard (GS 55N Vi)
Vano ampio (GS 55N GVi)

Standard	**2590.–**/ 2398.15
Vano ampio	**2690.–**/ 2490.74
TRA	**12.–**/ 11.11

Estetica
Ti

- Dimensioni apparecchi standard/vano ampio a pagina 113

Programmi e dotazioni

Consumo di acqua/corrente/rumore
10 litri/1,03 kWh/43 dB(A)

Dotazioni supplementari
- Funzione speciale: allacciamento all'acqua calda
- LED per segnale di riempimento sale/brillantante
- Dotazione per il cestello superiore
  - 3 ripiani
  - file aggiuntive per i bicchieri
  - 2 divisori per bicchieri ribaltabili
- Dotazione per il cestello inferiore
  - grande cestello per le posate
  - maniglia per il cestello
- Prolungamenti mobili

Sistema di sicurezza
- Protezione antiallagamento

Accessori a pagina 120

Adora 55 Si
Standard (GS 55Si)

Nero/bianco	**2930.–**/	2712.96
ChromeClass	**3170.–**/	2935.19

Vano ampio (GS 55S Gi)

Nero/bianco	**3030.–**/	2805.56
ChromeClass	**3270.–**/	3027.78
TRA	**12.–**/	11.11

Estetica
N B C

– Dimensioni apparecchi standard/vano ampio a pagina 113

Programmi e dotazioni

Consumo di acqua/corrente/rumore
7 litri/0,8 kWh/43 dB(A)

A+++ Efficienza energetica | A Efficienza di asciugatura | 0 WATT Standby

Dotazioni supplementari
– Funzione speciale: allacciamento all'acqua calda
– LED per segnale di riempimento sale/brillantante
– Dotazione per il cestello superiore
  • 3 ripiani
  • file aggiuntive per i bicchieri
  • file di rastrelliere ribaltabili
  • 4 divisori per bicchieri ribaltabili
  • piccolo cestello per le posate
– Dotazione per il cestello inferiore
  • 4 rastrelliere ribaltabili
  • zona MultiFlex
  • grande cestello per le posate
  • maniglia per il cestello
– Prolungamenti mobili

Sistema di sicurezza
– Protezione antiallagamento

Adora 55 Ni
Standard (GS 55Ni)

Nero/bianco	**2590.–**/	2398.15
ChromeClass	**2840.–**/	2629.63

Vano ampio (GS 55N Gi)

Nero/bianco	**2690.–**/	2490.74
ChromeClass	**2940.–**/	2722.22
TRA	**12.–**/	11.11

Estetica
N B C

– Dimensioni apparecchi standard/vano ampio a pagina 113

Programmi e dotazioni

Consumo di acqua/corrente/rumore
10 litri/1,04 kWh/44 dB(A)

A+ Efficienza energetica | A Efficienza di asciugatura | 0 WATT Standby

Dotazioni supplementari
– Funzione speciale: allacciamento all'acqua calda
– LED per segnale di riempimento sale/brillantante
– Dotazione per il cestello superiore
  • 3 ripiani
  • file aggiuntive per i bicchieri
  • 2 divisori per bicchieri ribaltabili
– Dotazione per il cestello inferiore
  • grande cestello per le posate
  • maniglia per il cestello
– Prolungamenti mobili

Sistema di sicurezza
– Protezione antiallagamento

Accessori lavastoviglie Adora

Adora 55 SLdi/Sdi/Ndi

– Maniglia a barra ChromeClass	**200.–**/	185.19
– Frontale decorativo ChromeClass		
• altezza 632 mm	**210.–**/	194.44
Vetro a specchio		
• altezza 632 mm	**250.–**/	231.48
– Supporto tazza nel cestello inferiore (posto per 18 tazze)	**80.–**/	74.07
– Scomparto per posate Vario	**60.–**/	55.56

Adora 55 SL Vi/S Vi/N Vi

– Supporto tazza nel cestello inferiore (posto per 18 tazze)	**80.–**/	74.07
– Scomparto per posate Vario	**60.–**/	55.56

Adora 55 Si/Ni

– Frontale decorativo nero/bianco		
• altezza 632 mm	**170.–**/	157.41
ChromeClass		
• altezza 632 mm	**210.–**/	194.44
– Supporto tazza nel cestello inferiore (posto per 18 tazze)	**80.–**/	74.07
– Scomparto per posate Vario	**60.–**/	55.56

Adorina 45 SVi (GS 45 SVi)

Vollintegriert	**2700.–**/ 2500.–
TRA	**12.–**/ 11.11

Estetica

Ti

- Dimensioni (A × L × P)
  815 × 444 × 550 mm

Programmi e dotazioni

Auto 65–75 °C | Auto 45–65 °C | Auto 35–45 °C | 24h | 10

Rapido

Consumo di acqua/corrente/rumore

9 litri/0,75 kWh/44 dB(A)

A+++ Efficienza energetica | A Efficienza di asciugatura

Dotazioni supplementari

- Possibile allacciamento all'acqua calda
- LED per segnale di riempimento sale/ brillantante
- Dosaggio assistito per tab
- Cassetto posate
- Programmi supplementari
  - Intensivo
  - Vario Speed
  - mezzo carico
- Dotazione per il cestello superiore
  - regolabile in altezza
  - 1 supporto tazze
- Dotazione per il cestello inferiore
  - 2 rastrelliere ribaltabili

Sistema di sicurezza

- Protezione antiallagamento

Accessori senza sovrapprezzo

- Set di montaggio SMS

Adorina 45 Vi (GS 45 Vi)

Vollintegriert	**2410.–**/ 2231.48
TRA	**12.–**/ 11.11

Estetica

Ti

- Dimensioni (A × L × P)
  815 × 444 × 550 mm

Programmi e dotazioni

Auto | 9h | 9

Delicato | Rapido

Consumo di acqua/corrente/rumore

9 litri/0,78 kWh/46 dB(A)

A+ Efficienza energetica | A Efficienza di asciugatura

Dotazioni supplementari

- Possibile allacciamento all'acqua calda
- LED per segnale di riempimento sale/ brillantante
- Dosaggio assistito per tab
- Dotazione per il cestello superiore
  - regolabile in altezza
  - 1 supporto tazze
- Dotazione per il cestello inferiore
  - 2 rastrelliere ribaltabili
  - grande cestello per le posate

Sistema di sicurezza

- Protezione antiallagamento

Accessori senza sovrapprezzo

- Set di montaggio SMS

Adorina 60 Vi (GS 60 Vi)

Vollintegriert	**2110.–**/ 1953.70
TRA	**12.–**/ 11.11

Estetica

Ti

- Dimensioni (A × L × P)
  810 × 596 × 550 mm

Programmi e dotazioni

9h | 12

Normale | Rapido

Consumo di acqua/corrente/rumore

10 litri/1,02 kWh/46 dB(A)

A+ Efficienza energetica | A Efficienza di asciugatura

Dotazioni supplementari

- Possibile allacciamento all'acqua calda
- LED per segnale di riempimento sale/ brillantante
- Dotazione per il cestello superiore
  - regolabile in altezza
  - 2 supporti tazze
- Dotazione per il cestello inferiore
  - grande cestello per le posate

Sistema di sicurezza

- Protezione antiallagamento

Accessori senza sovrapprezzo

- Set di montaggio SMS

FRIGORIFERI

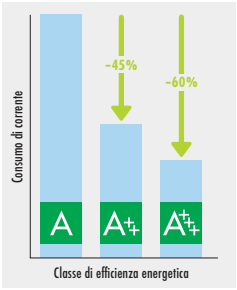
Tecnologia innovativa del freddo firmata V-ZUG: per prodotti freschi come al mercato

I frigoriferi di V-ZUG offrono le condizioni ideali per conservare i cibi più disparati. In questo modo i preziosi componenti e la qualità degli alimenti si mantengono decisamente più a lungo. Tutti i modelli si distinguono per gli eccellenti valori energetici, l'elevato comfort di utilizzo e le innovazioni intelligenti.

Vasto assortimento e tante raffinatezze

L'ampia offerta dell'assortimento comprende numerosi apparecchi multizona e grazie ad alcune raffinatezze e dotazioni di prima classe offre un elevato comfort in termini di tempo di conservazione, utilizzo, illuminazione, chiusura delle porte, igiene, pulizia, ecc.

Per noi di V-ZUG l'ecologia ha un'importanza di primo piano. I frigoriferi V-ZUG vantano consumi energetici ridottissimi grazie a sistemi di isolamento evoluti, compressori efficienti e dispositivi elettronici tra i più moderni. Tutti i frigoriferi V-ZUG appartengono alle migliori classi di efficienza energetica, con notevole risparmio sia delle risorse energetiche stesse che dei costi di esercizio.



Risparmi potenziali grazie ai costi di esercizio contenuti

Il bilancio ecologico secondo il metodo dei punti di impatto ambientale mostra come il funzionamento di un frigorifero o di un congelatore determini la maggiore incidenza sull'inquinamento (80–90%). I modelli a risparmio energetico danno quindi un grande contributo a favore dell'ambiente. I nuovi frigoriferi con efficienza energetica A++ e A+++ consumano fino al 60% di energia in meno rispetto a quelli di classe A. Ipotizzando un utilizzo di quindici anni, i costi di esercizio inferiori consentono di realizzare un risparmio davvero interessante, reso ancora più allettante dai contributi di finanziamento erogati dalle aziende locali di approvvigionamento elettrico per l'acquisto di frigoriferi e congelatori dai consumi particolarmente ridotti.

Conservazione ottimale negli apparecchi multizona

Fare attenzione alla qualità già al momento dell'acquisto di prodotti freschi

E chi investe tanto tempo nell'acquisto dei propri prodotti freschi ed è esigente, sicuramente dà anche molta importanza alla giusta conservazione. Il tempo di conservazione degli alimenti dipende da tantissimi fattori. Sostanzialmente si dovrebbe prestare attenzione ai seguenti aspetti:

- freschezza di partenza
- tipo di confezionamento
- temperatura di conservazione
- umidità di conservazione

Gli apparecchi multizona sono un buon rimedio

Gli apparecchi multizona, oltre al classico scomparto di raffreddamento e al vano congelatore, dispongono anche di uno scomparto freddo e/o uno scomparto cantina. Con le zone di temperatura aggiuntive si riesce a coprire ancora meglio le esigenze di conservazione degli alimenti.

Nei cassetti dello scomparto freddo gli alimenti restano fino a tre volte più freschi

A temperature di circa 0 °C e in condizioni di umidità dell'aria ideali, i prodotti mantengono i sani principi nutritivi e le vitamine, l'aroma delicato e l'aspetto appetitoso fino a tre volte più a lungo rispetto al classico scomparto di raffreddamento. Oltre alla maggiore durata, ciò si traduce in maggiore gusto e qualità. E tutto questo ha effetti positivi sul budget familiare da diversi punti di vista. Così si può tranquillamente rinunciare all'acquisto quotidiano di prodotti freschi.

Scomparto cantina – il luogo perfetto per gli alimenti sensibili al freddo e le bevande

Grazie alla sua temperatura mite (8–12 °C), lo scomparto cantina è perfetto per conservare gli alimenti sensibili al freddo come ad esempio le patate e i frutti tropicali. Inoltre, le bevande vengono conservate a una gradevole temperatura di consumo. Il portabottiglie scorrevole su binari è particolarmente maneggevole: contiene un cestello estraibile nel quale trovano posto sei bottiglie.

Zona FreshControl

La zona FreshControl si basa su una tecnologia di refrigerazione professionale con un controllo preciso della temperatura a ca. 0,5 °C e soddisfa le esigenze più ambiziose. Carne, pesce, pollame e insaccati rimangono freschi più a lungo con una percentuale minore di umidità, mentre le verdure, l'insalata, le erbe e la frutta si conservano nettamente più a lungo con un'umidità dell'aria maggiore. Negli apparecchi con regolazione dell'umidità dell'aria a variazione continua è possibile regolare tutti i cassetti in modo che siano secchi o umidi.

FreshBox

Con temperature vicine al punto di congelamento e un'umidità dell'aria ridotta, la FreshBox offre condizioni ottimali per conservare carne, pesce, pollame e insaccati.

Dotazioni pratiche e illuminazione perfetta

Comfort e precisione grazie a dispositivi elettronici raffinati e ai comandi TouchControl.

Funzioni richiamabili con un tocco, con indicatori separati della temperatura per lo scomparto frigo e il vano congelatore, consentono una regolazione semplice e chiara. Le temperature si possono impostare con precisione e le funzioni supplementari si possono attivare e disattivare in base alle necessità.

- **Funzione raffreddamento/congelamento rapido**
  Gli alimenti freschi possono essere raffreddati o congelati in maniera rapida e delicata nello scomparto frigo o nel vano congelatore.
- **Funzione vacanze**
  Negli apparecchi con regolazione separata della temperatura, la funzione vacanze consente di disattivare lo scomparto frigorifero. Si tratta di una soluzione altamente consigliabile in caso di lunghe assenze, che consente di risparmiare ulteriore energia. Il vano congelatore resta invece in funzione in modo indipendente.
- **Modalità Sabbat**
  Questa modalità si caratterizza per il sonno profondo apparente del frigorifero: illuminazione a LED e indicatori vengono disattivati per 28 ore.

Sistema di ripiani Smart: fissaggio intelligente e invisibile

Con il sistema di ripiani Smart, riposizionare i ripiani a un'altezza diversa o estrarli e reinserirli per la pulizia è particolarmente comodo e veloce. I ripiani, infatti, sono dotati di linguette che si inseriscono a incastro nelle pareti laterali. Il sistema offre una tenuta sicura e consente di sfruttare il ripiano in tutta la sua larghezza.

Per far posto alle cose grandi

I ripiani di vetro infrangibile sono regolabili in altezza affinché il vostro frigorifero possa ospitare anche gli oggetti più ingombranti. Con i ripiani corti o quelli divisibili è possibile inoltre collocare anche oggetti particolarmente alti.

Illuminazione ottimale grazie ai faretti a LED

Il nuovo sistema di illuminazione con quattro pregiati faretti a LED integrati lateralmente assicura l'illuminazione ottimale del frigorifero anche a pieno carico.

SoftClose

SoftClose – chiusura morbida e sicura della porta

L'innovativo ammortizzamento della porta garantisce un maggiore comfort. A prescindere da come la si chiude, il movimento viene frenato per una chiusura morbida e silenziosa. I modelli totalmente integrati sono dotati di questa funzione.

Più igiene e conoscenze pratiche

Conservazione adeguata negli apparecchi multizona

La sistemazione corretta degli alimenti in frigorifero consente di conservare più a lungo il loro contenuto di sostanze e la qualità dei cibi.

DynamicAirflow – circolazione dell'aria fredda

Il ricircolo dinamico dell'aria garantisce una circolazione e una distribuzione uniforme dell'aria fredda nonché temperature stabili nei diversi livelli. Oltre all'elevata flessibilità nella collocazione degli alimenti nel frigorifero è possibile beneficiare di tempi di raffreddamento più rapidi.

Igiene PLUS

La nuova era dell'igiene

Il nuovo materiale plastico, contenente aggiunte a base di ioni d'argento, consente di migliorare l'igiene nel frigorifero. In questo modo viene impedita in maniera efficace la proliferazione e diffusione di microorganismi dannosi sulla superficie delle pareti interne e della porta del frigorifero. I modelli di V-ZUG con IgienePlus offrono questo vantaggio supplementare.

Vano congelatore da –18 °C a –24 °C
Gelato, carne, prodotti (semi)pronti, verdura idonea, frutta, pane

Scomparto di raffreddamento classico da 4 °C a 8 °C ca.

Temperature moderate, in alto
Formaggio (pronto al consumo), marmellata, torte

Temperature medie, a metà
Latte e latticini, piatti preparati e cibi pronti

Temperature fredde, in basso
Insaccati, carne, pollame, pesce, crostacei, formaggio (da conservare), cibi da scongelare

Cassetto verdure, temperature moderate
Verdura, insalata, frutti di bosco, frutta, melone

Scomparto freddo da 0 °C a 3 °C
Ambiente umido Insalata, erbe aromatiche, verdure adatte, frutti di bosco, frutta
Ambiente secco Insaccati, carne, pollame, pesce, crostacei

Scomparto cantina da 8 °C a 12 °C ca.
Bevande, cibi sensibili al freddo come patate, pomodori, cetrioli, peperoni, melanzane, meloni, zucche, fagioli e frutti tropicali come limoni, arance ecc.

Contraporta da 6 °C a 10 °C ca.

Temperature moderate
Uova, burro, formaggio (pronto al consumo), salse, agrumi sensibili al freddo

Temperature medie
Latte, succhi di frutta, marmellate, tubetti, lattine, ketchup

Bevande

› V-ZUG vi offre ancora di più – tutto su **vzug.ch**

- V-ZUG è imbattibile anche in termini di capienza utile.
- La flessibilità degli spazi interni consente di personalizzarne la composizione.
- Incentivo delle produzioni svizzere: molti frigoriferi V-ZUG sono progettati e realizzati in Svizzera.

Confronto prodotti – Frigoriferi

	Cooltronic	Noblesse	Prestige	Magnum eco	Magnum	Classic	Futura	Royal	De Luxe	Optima 3	Optima 2	Perfect eco	Perfect	Perfect V	Ideal	Komfort	Winecooler SL
Pagina prospetto	**128**	**128**	**129**	**129**	**129**	**130**	**130**	**130**	**131**	**131**	**131**	**132**	**132**	**132**	**133**	**133**	**135**
Versioni																	
Altezza di incasso cm	177,8	177,8	177,8	177,8	177,8	165,1	152,4	152,4	152,4	152,4	152,4	127,0	127,0	127,0	88,9	76,2	88,9
1 porta				✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2 porte	✓	✓	✓			✓	✓										
Totalmente integrabile	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		
Decorabile			nero/ bianco			bianco	nero/ bianco		nero/ bianco				nero/ bianco		nero/ bianco	nero/ bianco	
Vetro a specchio																	✓
Capienza utile totale l	262	312	303	296	296	291	252	256	281	255	260	224	224	224	154	125	149
Settore congelatore l	48	68	71	32	32	76	71	24	24	20	20	23	23	23	16	16	
Classe di efficienza energetica	A++	A++	A++	A+++	A++	A++	A++	A++	A++	A++	A++	A+++	A++	A++	A++	A++	A
Esclusività di V-ZUG																	
Zona FreshControl	✓							✓									
FreshBox										✓							
Scomparto cantina		✓						✓	✓								
NoFrost																	
Applicazioni																	
Faretti a LED	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓
Ripiani divisibili o corti	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓			
Portabottiglie estraibile		✓						✓	✓								
Comandi/cura																	
Display digitale	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Regolazione separata della temperatura	✓	✓	✓														✓
Raffreddamento e/o congelamento rapido	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Modalità Sabbat				✓	✓					✓	✓	✓	✓	✓			
SoftClose	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓						✓
IgienePlus	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓						✓	✓	✓

Cooltronic (KC)

Totalmente integrabile **3990.–**/ 3694.44
TRA **30.–**/ 27.78

Dati tecnici

Ti

- 1776 × 548 × 545 mm (A × L × P)

- 0,24 kWh per 100 l in 24 h
- Capienza utile totale: 262 litri
- Vano frigo: 214 litri, di cui 39 litri nella zona FreshControl
- Vano congelatore: 48 litri
- Regolazione separata della temperatura con display digitale

Dotazioni vano frigo

- 5 faretti a LED
- 4 ripiani in vetro Smart, di cui 2 regolabili in altezza e 1 ripiano corto
- 1 ampia vasca portafrutta e verdura
- 4 ampi balconcini nella controporta
- 2 portauova da 12

Zona FreshControl

- 2 cassetti con regolazione dell'umidità dell'aria a variazione continua

Dotazione scomparto congelatore

- 1 faretto a LED
- 2 cassetti
- 1 scomparto scorrevole per cubetti di ghiaccio e 2 accumula-freddo

Noblesse (KN)

Totalmente integrabile **3820.–**/ 3537.04
TRA **30.–**/ 27.78

Dati tecnici

Ti

- 1776 × 548 × 545 mm (A × L × P)

- 0,19 kWh per 100 l in 24 h
- Capienza utile totale: 312 litri
- Vano frigo: 244 litri
- Vano congelatore: 68 litri
- Regolazione separata della temperatura con display digitale

Dotazioni vano frigo

- 4 faretti a LED
- 5 ripiani in vetro Smart, di cui 2 regolabili in altezza e 1 ripiano corto
- 1 ampia vasca portaverdura
- 4 ampi balconcini nella controporta
- 2 portauova da 12

Scomparto cantina

- Portabottiglie scorrevole con cestello estraibile

Dotazione scomparto congelatore

- 2 faretti a LED
- 2 griglie
- 1 scomparto per cubetti di ghiaccio
- 2 balconcini nella controporta

Prestige (KPR)

Totalmente integrabile
o decorabile **3260.–**/ 3018.52
TRA **30.–**/ 27.78

Dati tecnici

Ti N B

- 1776 × 548 × 545 mm (A × L × P)

A+++ Efficienza energetica | SoftClose * | Igiene PLUS

- 0,21 kWh per 100 l in 24 h
- Capienza utile totale: 303 litri
- Vano frigo: 232 litri
- Vano congelatore: 71 litri
- Regolazione separata della temperatura con display digitale

Dotazioni vano frigo

- 4 faretti a LED
- 5 ripiani in vetro Smart, di cui 3 regolabili in altezza e 1 ripiano corto
- 1 ampia vasca portaverdura
- 5 ampi balconcini nella controporta
- 2 portauova da 12

Dotazione scomparto congelatore

- 3 cassetti
- 1 scomparto scorrevole per cubetti di ghiaccio

* Solo nelle versioni totalmente integrate.

Magnum eco (KM eco)

Totalmente integrabile **3470.–**/ 3212.96
TRA **30.–**/ 27.78

Dati tecnici

Ti

- 1776 × 548 × 545 mm (A × L × P)

A+++ Efficienza energetica | SoftClose

- 0,14 kWh per 100 l in 24 h
- Capienza utile totale: 296 litri
- Vano frigo: 264 litri
- Vano congelatore: 32 litri
- Regolazione della temperatura con display digitale

Dotazioni vano frigo

- 4 faretti a LED
- DynamicAirflow
- 5 ripiani in vetro, di cui 3 regolabili in altezza e 1 divisibile
- 2 ampie vasche portaverdura
- 5 ampi balconcini nella controporta
- 1 divisorio scorrevole
- 2 portauova da 12

Dotazione scomparto congelatore

- 1 griglia di appoggio
- 1 scomparto per cubetti di ghiaccio

Accessori

- Ripiano portabottiglie **70.–**/ 64.81

Magnum (KM)

Totalmente integrabile **3120.–**/ 2888.89
TRA **30.–**/ 27.78

Dati tecnici

Ti

- 1776 × 548 × 545 mm (A × L × P)

A+++ Efficienza energetica | SoftClose

- 0,21 kWh per 100 l in 24 h
- Capienza utile totale: 296 litri
- Vano frigo: 264 litri
- Vano congelatore: 32 litri
- Regolazione della temperatura con display digitale

Dotazioni vano frigo

- 4 faretti a LED
- DynamicAirflow
- 5 ripiani in vetro, di cui 3 regolabili in altezza e 1 divisibile
- 2 ampie vasche portaverdura
- 5 ampi balconcini nella controporta
- 1 divisorio scorrevole
- 2 portauova da 12

Dotazione scomparto congelatore

- 1 griglia di appoggio
- 1 scomparto per cubetti di ghiaccio

Accessori

- Ripiano portabottiglie **70.–**/ 64.81

Classic (KCL)

Totalmente integrabile
o decorabile **3130.–**/ 2898.15
TRA **30.–**/ 27.78

Dati tecnici

Ti B

- 1649 × 548 × 570 mm (A × L × P)

Efficienza energetica · SoftClose * · Igiene PLUS

- 0,21 kWh per 100 l in 24 h
- Capienza utile totale: 291 litri
- Vano frigo: 215 litri
- Vano congelatore: 76 litri
- Regolazione della temperatura con display digitale

Dotazioni vano frigo

- 4 faretti a LED
- 5 ripiani in vetro Smart, di cui 3 regolabili in altezza e 1 ripiano corto
- 1 ampia vasca portaverdura
- 5 ampi balconcini nella controporta
- 2 portauova da 12

Dotazione scomparto congelatore

- 3 cassetti
- 1 scomparto scorrevole per cubetti di ghiaccio

Accessori

- griglia di aerazione nero/bianco **110.–**/ 101.85

* Solo nelle versioni totalmente integrate.

Futura (KF)

Totalmente integrabile
o decorabile **3080.–**/ 2851.85
TRA **30.–**/ 27.78

Dati tecnici

Ti N B

- 1522 × 548 × 545 mm (A × L × P)

Efficienza energetica · SoftClose * · Igiene PLUS

- 0,23 kWh per 100 l in 24 h
- Capienza utile totale: 252 litri
- Vano frigo: 181 litri
- Vano congelatore: 71 litri
- Regolazione della temperatura con display digitale

Dotazioni vano frigo

- 4 faretti a LED
- 4 ripiani in vetro Smart, di cui 2 regolabili in altezza e 1 ripiano corto
- 1 ampia vasca portaverdura
- 4 ampi balconcini nella controporta
- 2 portauova da 12

Dotazione scomparto congelatore

- 3 cassetti
- 1 scomparto scorrevole per cubetti di ghiaccio

Accessori

- griglia di aerazione nero/bianco **110.–**/ 101.85

* Solo nelle versioni totalmente integrate.

Royal (KR)

Totalmente integrabile **3330.–**/ 3083.33
TRA **30.–**/ 27.78

Dati tecnici

Ti

- 1522 × 548 × 545 mm (A × L × P)

Efficienza energetica · FreshControl · SoftClose · Igiene PLUS

- 0,23 kWh per 100 l in 24 h
- Capienza utile totale: 256 litri
- Vano frigo: 232 litri, di cui 24 litri nella zona FreshControl
- Vano congelatore: 24 litri
- Regolazione della temperatura con display digitale

Dotazioni vano frigo

- 4 faretti a LED
- 2 ripiani in vetro Smart regolabili in altezza
- 5 ampi balconcini nella controporta
- 2 portauova da 12

Zona FreshControl

- 1 cassetto con regolazione continua dell'umidità

Scomparto cantina

- Portabottiglie scorrevole con cestello estraibile

Dotazione scomparto congelatore

- 1 griglia di appoggio
- 1 scomparto per cubetti di ghiaccio

De Luxe (KL)

Totalmente integrabile
o decorabile **2980.–**/ 2759.26
TRA **30.–**/ 27.78

Dati tecnici

Ti N B

- 1522 × 548 × 545 mm (A × L × P)

A+ Efficienza energetica | SoftClose * | Igiene PLUS

- 0,20 kWh per 100 l in 24 h
- Capienza utile totale: 281 litri
- Vano frigo: 257 litri
- Vano congelatore: 24 litri
- Regolazione della temperatura con display digitale

Dotazioni vano frigo

- 4 faretti a LED
- 5 ripiani in vetro Smart, di cui 2 regolabili in altezza e 1 ripiano corto
- 1 ampia vasca portaverdura
- 5 ampi balconcini nella controporta
- 2 portauova da 12

Scomparto cantina

- Portabottiglie scorrevole con cestello estraibile

Dotazione scomparto congelatore

- 1 griglia di appoggio
- 1 scomparto per cubetti di ghiaccio

Accessori

- griglia di aerazione nero/bianco **110.–**/ 101.85

* Solo nelle versioni totalmente integrate.

Optima 3 (KO3)

Totalmente integrabile **3460.–**/ 3203.70
TRA **30.–**/ 27.78

Dati tecnici

Ti

- 1522 × 548 × 545 mm (A × L × P)

A+ Efficienza energetica | FreshBox | SoftClose

- 0,22 kWh per 100 l in 24 h
- Capienza utile totale: 255 litri
- Vano frigo: 235 litri, di cui 18 nel FreshBox
- Vano congelatore: 20 litri
- Regolazione della temperatura con display digitale

Dotazioni vano frigo

- 4 faretti a LED
- 3 ripiani in vetro regolabili in altezza, di cui 1 divisibile
- 1 ripiano portabottiglie inclinato regolabile in altezza
- 2 ampie vasche portaverdura
- 5 ampi balconcini nella controporta
- 1 divisorio scorrevole
- 2 portauova da 12

FreshBox (accensione / spegnimento)

- 1 scomparto estraibile e asportabile per la conservazione di carne e pesce

Dotazione scomparto congelatore

- 1 griglia di appoggio
- 1 scomparto per cubetti di ghiaccio

Optima 2 (KO2)

Totalmente integrabile **2990.–**/ 2768.52
TRA **30.–**/ 27.78

Dati tecnici

Ti

- 1522 × 548 × 545 mm (A × L × P)

A+ Efficienza energetica | SoftClose

- 0,21 kWh per 100 l in 24 h
- Capienza utile totale: 260 litri
- Vano frigo: 240 litri
- Vano congelatore: 20 litri
- Regolazione della temperatura con display digitale

Dotazioni vano frigo

- 4 faretti a LED
- 6 ripiani in vetro, di cui 5 regolabili in altezza e 1 divisibile
- 2 ampie vasche portaverdura
- 5 ampi balconcini nella controporta
- 1 divisorio scorrevole
- 2 portauova da 12

Dotazione scomparto congelatore

- 1 griglia di appoggio
- 1 scomparto per cubetti di ghiaccio

Accessori

- Ripiano portabottiglie **70.–**/ 64.81

Perfect eco (KP eco)

Totalmente integrabile **2550.–**/ 2361.11
TRA **30.–**/ 27.78

Dati tecnici

Ti

- 1268 × 547 × 572 mm (A × L × P)

A+++ Efficienza energetica

- 0,16 kWh per 100 l in 24 h
- Capienza utile totale: 224 litri
- Vano frigo: 201 litri
- Vano congelatore: 23 litri
- Regolazione della temperatura con display digitale

Dotazioni vano frigo

- 4 faretti a LED
- 5 ripiani in vetro, di cui 4 regolabili in altezza e 1 divisibile
- 2 ampie vasche portaverdura
- 5 ampi balconcini nella controporta
- 1 divisorio scorrevole
- 2 portauova da 12

Vano congelatore

- 1 griglia di appoggio
- 1 scomparto per cubetti di ghiaccio

Accessori

- griglia di aerazione nero/bianco **110.–**/ 101.85
- ripiano portabottiglie **70.–**/ 64.81

Perfect (KP)

Totalmente integrabile
o decorabile **2240.–**/ 2074.07
TRA **30.–**/ 27.78

Dati tecnici

Ti N B

- 1268 × 547 × 572 mm (A × L × P)

A+++ Efficienza energetica

- 0,23 kWh per 100 l in 24 h
- Capienza utile totale: 224 litri
- Vano frigo: 201 litri
- Vano congelatore: 23 litri
- Regolazione della temperatura con display digitale

Dotazioni vano frigo

- 4 faretti a LED
- 5 ripiani in vetro, di cui 4 regolabili in altezza e 1 divisibile
- 2 ampie vasche portaverdura
- 5 ampi balconcini nella controporta
- 1 divisorio scorrevole
- 2 portauova da 12

Vano congelatore

- 1 griglia di appoggio
- 1 scomparto per cubetti di ghiaccio

Accessori

- griglia di aerazione nero/bianco **110.–**/ 101.85
- ripiano portabottiglie **70.–**/ 64.81

Perfect V* (KPV)

Senza cornice,
non decorabile **2450.–**/ 2268.52
TRA **30.–**/ 27.78

Dati tecnici

B

- 1268 × 547 × 572 mm (A × L × P)

A+++ Efficienza energetica

- 0,23 kWh per 100 l in 24 h
- Capienza utile totale: 224 litri
- Vano frigo: 201 litri
- Vano congelatore: 23 litri
- Regolazione della temperatura con display digitale

Dotazioni vano frigo

- Illuminazione standard
- 5 ripiani in vetro, di cui 4 regolabili in altezza e 1 divisibile
- 2 ampie vasche portaverdura
- 5 ampi balconcini nella controporta
- 2 portauova da 12
- 1 ventilatore per aerare tutt'intorno

Vano congelatore

- 1 griglia di appoggio
- 1 scomparto per cubetti di ghiaccio

* con aerazione tutt'intorno, inclusa griglia di aerazione, ideale per sostituzioni

Ideal (KI)

Totalmente integrabile o decorabile	**1850.–**/ 1712.96
TRA	**30.–**/ 27.78

Dati tecnici

Ti N B

- 887 × 548 × 575 mm (A × L × P)

A+++ Efficienza energetica | Igiene PLUS

- 0,28 kWh per 100 l in 24 h
- Capienza utile totale: 154 litri
- Vano frigo: 138 litri
- Vano congelatore: 16 litri
- Regolazione della temperatura con display digitale

Dotazioni vano frigo

- 2 faretti a LED
- 3 ripiani in vetro Smart, di cui 2 regolabili in altezza
- 1 ampia vasche portaverdura
- 4 ampi balconcini nella controporta
- 2 portauova da 12
- 1 ventilatore per aerare tutt'intorno (decorabile)

Dotazione scomparto congelatore

- 1 scomparto per cubetti di ghiaccio

Accessori

- griglia di aerazione nero/bianco	**110.–**/ 101.85

Komfort (KK)

Decorabile	**1690.–**/ 1564.81
TRA	**30.–**/ 27.78

Dati tecnici

N B

- 760 × 548 × 575 mm (A × L × P)

A+++ Efficienza energetica | Igiene PLUS

- 0,32 kWh per 100 l in 24 h
- Capienza utile totale: 125 litri
- Vano frigo: 109 litri
- Vano congelatore: 16 litri
- Regolazione della temperatura con display digitale

Dotazioni vano frigo

- 2 faretti a LED
- 2 ripiani in vetro Smart, di cui 1 regolabile in altezza e
- 1 ampia vasca portaverdura
- 3 ampi balconcini nella controporta
- 1 portauova da 6

Dotazione scomparto congelatore

- 1 scomparto per cubetti di ghiaccio

SIBIR Oldtimer OT 272

A posizionamento libero

In 11 colori trendy, ad esempio:

Frigoriferi Lifestyle con fascino retrò

La nuova collezione Oldtimer è arrivata! I classici high-tech con fascino retrò ora sono disponibili in altri nuovi colori e sono tutti conformi ai requisiti della classe energetica A++.

Le maniglie della porta e i frontali bombati dei frigoriferi dall'originale design retrò fanno rivivere lo stile degli anni '50, ma con le più moderne tecnologie. Perfetti per coloro che amano il particolare, perfetti per qualcosa di speciale, perfetti per ogni Lifestyle.

Acquisto in esclusiva tramite **SIBIR**Group SA, un'affiliata di V-ZUG SA:

tel. 044 755 73 00
fax 044 755 73 01
info@sibirgroup.ch
sibirgroup.ch

Per una perfetta degustazione dei vini

Nel Winecooler SL di V-ZUG, il primo winecooler da incasso con due zone climatiche regolabili in altezza, le vostre bottiglie non restano celate alla vista degli intenditori.

La temperatura giusta fa la differenza

Il piacere del vino dipende innanzitutto dalla sua qualità. Ma non solo: anche la scelta del bicchiere e, soprattutto, la giusta temperatura a cui viene servito svolgono un ruolo importante.

Champagne, prosecco e spumanti	5–7 °C
Vini bianchi secchi	8–10 °C
Vini rosé e bianchi amabili	10–13 °C
Vini rossi leggeri	14–16 °C
Vini rossi robusti	17–18 °C

Un clima perfetto per il vino

Grazie alla regolazione automatica dell'umidità dell'aria, il vino trova condizioni di conservazione ottimali. E i tappi non si seccano.

Massima flessibilità con due zone di temperatura

Le due zone di raffreddamento ad altezza regolabile per vini bianchi e rossi si possono impostare indipendentemente l'una dall'altra alla temperatura ideale compresa fra 5 e 18 °C.

Vino raffinato in ambiente raffinato – grazie all'integrazione totale

Il Winecooler SL riluce nelle linee armoniose ed esclusive del nuovo design FutureLine di V-ZUG. Il frontale in vetro a specchio si adatta alla perfezione e con sobrietà a qualsiasi cucina. Inoltre, la pregiata porta in vetro speciale protegge i vini dalle radiazioni UV indesiderate presenti nella luce solare.

I luminosi faretti a LED assicurano un'ottimale distribuzione della luce

Il vano interno è uniformemente illuminato da quattro moderni faretti a LED integrati nelle pareti. La luce fredda non modifica il clima interno e all'occorrenza può essere tenuta accesa anche a porta chiusa. Così le bottiglie restano sempre in primo piano!

SoftClose – chiusura morbida e sicura della porta

L'innovativo ammortizzamento della porta garantisce un maggiore comfort. A prescindere da come la si chiude, il movimento viene frenato per una chiusura morbida e silenziosa.

Winecooler SL (KW SL)

Vetro a specchio	**3990.–**/ 3694.44
TRA	**30.–**/ 27.78

Estetica

V

- Maniglia design nero
- 883 × 547 × 566 mm (A × L × P)

Dati tecnici

- Consumo energetico a 12 °C di temperatura interna: 0,27 kWh/24 h
- Capienza utile: 149 litri

Dotazioni

- 2 zone di temperatura regolabili separatamente
- Ogni zona impostabile fra 5 °C e 18 °C
- 2 indicatori digitali per le 2 zone indipendenti
- Ripiano regolabile in altezza per la separazione di vini bianchi e rossi
- Funzione Supercool per il raffreddamento rapido dei vini bianchi
- Griglie cromate per riporre i vini con profilo in design V-ZUG
- 4 pregiati faretti a LED per l'illuminazione interna
- Interruttore per l'illuminazione interna permanente
- Capacità minima: 36 bottiglie da 0,75 litri

Opzioni

Maniglia di design	
– ChromeClass	**90.–**/ 83.33
Maniglia a barra	
– ChromeClass	**110.–**/ 101.85

FOODCENTER

Molto spazio per un grandissimo comfort

Il nostro FoodCenter offre moltissimo spazio, comfort, grande funzionalità e, naturalmente, efficienza energetica. Un vero pezzo forte per la vostra cucina.

Facile da usare con il TouchControl

Dall'apparecchio si esercita un controllo totale: basta premere un pulsante per avviare due zone di temperatura, raffreddamento, congelamento rapido, modalità di risparmio energetico e funzione vacanze.

Diversamente fresco – l'erogatore d'acqua e di cubetti di ghiaccio

Per assaporare qualcosa di rinfrescante, non importa se acqua o una bevanda con cubetti di ghiaccio o ghiaccio tritato, non è più necessario portare l'acqua da un posto all'altro. Tutto ciò di cui c'è bisogno è un allacciamento diretto alla conduttura di acqua potabile.

Vano interno ampio e luminoso

L'illuminazione particolarmente chiara del vano interno fa sì che nulla rimanga nascosto, nonostante l'immenso spazio a disposizione.

Porte e struttura completamente in acciaio inox

Il nuovo FoodCenter Polaris S è massicciamente rivestito di acciaio inox, dispone di un'elegante superficie lucida e non passa inosservato, sia in cucina che in altri spazi abitativi.

A++ Efficienza energetica

Consumo energetico minimo

Il FoodCenter di V-ZUG brilla per la classe di efficienza energetica A++.

clean

Finitura TouchClean per i frontali

Le sgradevoli impronte visibili sui frontali in acciaio fanno ormai parte del passato. Con la finitura TouchClean le impronte delle dita sono notevolmente ridotte e quindi anche la pulizia è più agevolata.

Raffinatezze e optional

Guide telescopiche – accesso diretto fino all'angolo più remoto

Pratiche guide telescopiche per tutti i cassetti nello scomparto frigorifero/congelatore agevolano la visuale e l'inserimento o l'estrazione degli alimenti. Niente è più inaccessibile o nascosto.

Umidità dell'aria regolabile

Regolando l'umidità dell'aria, nello scomparto della verdura si creano le condizioni ideali per verdura e frutta, che restano così fresche più a lungo.

Ripiano portabottiglie – per conservare in orizzontale bottiglie di vino o bibite

Nella dotazione è compreso un ripiano portabottiglie per riporre 4 bottiglie e per risparmiare spazio.

DynamicAirflow – circolazione dell'aria fredda

Il ricircolo dinamico dell'aria garantisce una circolazione e una distribuzione uniforme dell'aria fredda nonché temperature stabili nei singoli livelli. Oltre all'elevata flessibilità nella collocazione degli alimenti nel frigorifero è possibile beneficiare di tempi di raffreddamento più rapidi.

Il filtro a carbone attivo assorbe gli odori sgradevoli

L'aria fredda viene convogliata attraverso un filtro a carbone attivo a nido d'ape che assorbe e neutralizza gli odori sgradevoli, come quelli del formaggio o del pesce.

Tecnologia NoFrost – scongelare non serve più!

Il sistema di ricircolo dell'aria NoFrost previene il deposito di ghiaccio sugli alimenti e il congelamento delle pareti – sbrinare manualmente non serve più.

La nuova era dell'igiene

Il nuovo materiale plastico, contenente aggiunte a base di ioni d'argento, consente di migliorare l'igiene nel frigorifero. In questo modo viene impedita in maniera efficace la proliferazione e diffusione di microorganismi dannosi sulla superficie delle pareti interne e della porta del frigorifero.

Polaris S (FCPS)

Compl. in acciaio inox **5990.–**/ 5546.30
TRA **50.–**/ 46.30

Dati tecnici

Ci

- 1760 × 910 × 761 mm (A × L × P)

A+ Efficienza energetica · NoFrost · Igiene PLUS · clean

- 0,18 kWh per 100 l in 24 h
- Capienza utile totale: 562 litri
- Vano frigo: 385 litri
- Vano congelatore: 177 litri

Tipo di costruzione

- A posizionamento libero o incasso
- Porta piatta

Pannello comandi

- Regolazione separata della temperatura con display digitale
- Comando TouchControl
- Erogatore di cubetti di ghiaccio e acqua

Accessori

- Aqua-Stop **120.–**/ 111.11

Dotazione scomparto congelatore

- Chiara illuminazione del vano interno
- Scongelamento NoFrost completamente automatico
- 3 ripiani in vetro, di cui 2 regolabili in altezza
- 2 recipienti per congelatore
- 4 balconcini nella controporta
- 2 accumula-ghiaccio

Dotazioni vano frigo

- Chiara illuminazione del vano interno
- Sistema DynamicAirflow
- Filtro a carbone attivo
- 4 ripiani in vetro, di cui 3 regolabili in altezza e 1 piano d'appoggio estraibile
- 1 griglia portabottiglie
- 1 cassetto con regolazione dell'umidità
- 1 ampio cassetto portaverdura
- 1 scomparto snack
- 5 balconcini nella controporta
- 2 portauova da 12

› Per ulteriori informazioni sull'assortimento consultare il sito **vzug.ch**

Steamer/forni elettrici e cucine elettriche

FEA

La seguente dichiarazione merceologica standard corrisponde alle direttive emanate dalla FEA ASSOCIAZIONE SETTORIALE SVIZZERA PER GLI APPARECCHI ELETTRICI PER LA CASA E L'INDUSTRIA

Nome dell'azienda o della marca		V-ZUG SA												
Apparecchio		Steamer				Forni combinati da incasso								
Tipo o denominazione		Combi-Steam SL CST SL	Steam S ST S	Combair-Steam S CS S	Combair-Steam N CS N	Microbraun SL BM SL DV	Microbraun SL BM SL	Combair SLP BC SLP DV	Combair SLP BC SLP	Combair SL BC SL DV	Combair SL BC SL	Combair SEP BC SEP DV	Combair SEP BC SEP	Combair SE BC SE DV
Illustrazione a pagina		25	25	26	26	35	35	35	35	36	36	36	36	37
Dati di consumo														
Classe di efficienza energetica per sistema di riscaldamento [1]		aria calda	–	aria calda	aria calda	aria calda	aria calda	aria calda	aria calda	aria calda	aria calda	aria calda	aria calda	aria calda
Consumo energetico	A (basso consumo), G (alto consumo)	A	–	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
Consumo energetico/durata cottura conv.	kWh/min	–	–	0,80/43	0,80/43	1,10/51	0,97/47	1,07/51	0,98/50	1,00/51	0,95/49	1,42/57	1,20/57	0,95/49
Consumo energetico/durata cottura CA/AC	kWh/min	0,45/35	–	0,69/38	0,69/38	0,86/43	0,76/43	0,81/44	0,69/44	0,79/44	0,69/44	0,92/52	0,79/51	0,80/45
Consumo energetico/durata preriscaldamento conv. (200 °C)	kWh/min	–	–	0,34/6,5 [5]	0,34/6,5 [5]	0,32/6,0 [5]	0,32/6,0 [5]	0,34/6,5 [5]	0,34/6,5 [5]	0,34/6,5 [5]	0,34/6,5 [5]	0,34/6,5 [5]	0,34/6,5 [5]	0,34/6,5 [5]
Consumo energetico/durata preriscaldamento CA/AC (175 °C)	kWh/min	0,15/4,5	–	0,28/5,5 [5]	0,28/5,5 [5]	0,27/5,0 [5]	0,27/5,0 [5]	0,28/5,0 [5]	0,28/5,0 [5]	0,28/5,0 [5]	0,28/5,0 [5]	0,28/5,0 [5]	0,28/5,0 [5]	0,28/5,0 [5]
Consumo energetico per autopulizia pirolitica	kWh							3,8	3,1			4,1	3,4	
Caratteristiche d'uso [2]														
Temperatura massima regolabile per calore sup. e inf./CA/AC	°C	–/230	–	230/230	230/230	280/250	280/250	300/280	300/280	280/250	280/250	300/280	300/280	280/250
Temperatura vapore	°C	30-100	40-100	30-100	30-100	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Potenza d'uscita microonde	W	–	–	–	–	700	700	–	–	–	–	–	–	–
Superficie utile grill	cm^2	–	–	1100	–	1300	1300	1300	1300	1300	1300	1300	1300	1300
Dimensioni [3]														
Altezza	cm	37,9	37,9	76*	76*	76*	76*	76*	76*	76*	76*	76*	76*	76*
Larghezza	cm	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8
Profondità (dal frontale del mobile)	cm	56,8	56,8	56,8	56,8	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9
Profondità con porta aperta (dal frontale del mobile)	cm	29,8	29,8	43,9	43,9	43,9	43,9	43,9	43,9	43,9	43,9	43,9	43,9	45,9
Peso a vuoto [4]	**kg**	28	24	50	47	62	62	53	53	49	49	52	52	49
Dotazioni														
Forno	piccolo/medio/grande	piccolo	medio	medio	medio	grande	grande	grande	grande	grande	grande	grande	grande	grande
Volume	dm^3	34	36	56	56	65	65	68	68	68	68	68	68	68
Dimensioni interne altezza	cm	25,5	25,6	31,6	31,6	35,2	35,2	35,2	35,2	35,2	35,2	35,2	35,2	35,2
larghezza	cm	34,1	35,1	44,1	44,1	45,1	45,1	46,2	46,2	46,2	46,2	46,2	46,2	46,2
profondità	cm	38,6	39,7	39,5	39,5	40,7	40,7	41,6	41,6	41,6	41,6	41,6	41,6	41,6
Illuminazione/sportello trasparente		●/●	–/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
Sistema di riscaldamento	calore sup./inf.	–	–	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ricircolo d'aria	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	aria calda	●	–	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	microonde	–	–	–	–	●	●	–	–	–	–	–	–	–
	vapore	●	●	●	●	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Sistema di pulizia catalitico		–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Sistema autopulente pirolitico		–	–	–	–	–	–	●	●	–	–	●	●	–
Grill a raggi infrarossi incluso/appl. successivamente		–/–	–/–	●/–	–/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–
Grill a motore/grill con ricircolo d'aria		–/–	–/–	–/–	–/–	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	–/●	–/●	–/●
Timer/orologio		●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
Cassetto portaoggetti/cassetto riscaldabile		–/–	–/–	●/○	●/–	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	●/○	●/○	●/○
Allacciamento elettrico														
Potenza nominale max. forno	kW	3,5	2,3	3,7	3,7	5,2	5,1	3,5	3,4	3,4	3,4	3,5	3,4	3,4
Valore di allacciamento totale max.	kW	3,5	2,3	3,7	3,7	5,2	5,1	3,5	3,4	3,4	3,4	3,5	3,4	3,4
Allacciamento elettrico	V	400 2N~/230~	230~	400 2N~/230~	400 2N~/230~	400 2N~	400 2N~	400 2N~/230~	400 2N~/230~	400 2N~/230~	400 2N~/230~	400 2N~/230~	400 2N~/230~	400 2N~/230~
Fusibili	A	2 × 10/1 × 16	10	2 × 10/1 × 16	2 × 10/1 × 16	2 × 16	2 × 16	2 × 10/1 × 16	2 × 10/1 × 16	2 × 10/1 × 16	2 × 10/1 × 16	2 × 10/1 × 16	2 × 10/1 × 16	2 × 10/1 × 16
Sicurezza e assistenza														
Conforme alle norme di sicurezza svizzere		Ⓔ Approvato da Electrosuisse												
Paese d'origine		CH												
Garanzia		2 anni												
Assistenza tecnica		V-ZUG SA												
Istruzioni per l'uso	t/f/i	●												
Istruzioni di installazione e montaggio	t/f/i	●												
Nome e indirizzo del fornitore		V-ZUG SA, Industriestrasse 66, 6301 Zugo												

Spiegazioni

● Sì, compreso.
○ Con sovrapprezzo.
– Non compreso.

1) Il consumo di corrente è calcolato in base alla norma EN 50304.
2) I dati sono misurati secondo IEC 60350.
3) Per apparecchi da incasso si vedano le dimensioni riportate sulle istruzioni d'installazione e nel prospetto.
4) Per gli apparecchi da incassare, assicurarsi che il mobile ne sostenga il peso.
5) Durata e consumo d'energia con riscaldamento veloce.

Attenzione: aggiornamento dati tabella 01/2013.
Con riserva di ulteriori modifiche.
Per gli apparecchi in esposizione riferirsi ai dati aggiornati riportati sull'etichetta di efficienza energetica.

* Disponibile anche come forno corto, altezza: 59,8 cm.

in cooperazione con le organizzazioni dei consumatori. La dichiarazione merceologica è conforme alle norme IEC INTERNATIONAL ELECTROTECNICAL COMMISSION (Commissione tecnica CT 59).

Forni combinati da incasso										Miniforni		Cucine combinate da incasso					
Combair SE BC SE	Combair SG BC SG DV	Combair SG BC SG	Combair SP BC SP DV	Combair SP BC SP	Combair S BC S DV	Combair S BC S	Combair BC DV	Combair BC	De Luxe S BL S	Combair HSE BC HSE	Hotair HSE BH HSE	Combair SG EC SG	Combair SP EC SP	Combair S EC S	Combair EC	De Luxe S EL S	De Luxe EL
37	37	37	38	38	38	38	39	39	39	40	40	43	43	44	44	45	45
aria calda	calore sup./inf.	calore sup./inf.	aria calda	aria calda	calore sup./inf.	calore sup./inf.	calore sup./inf.	calore sup./inf.	calore sup./inf.	aria calda	aria calda	calore sup./inf.	aria calda	calore sup./inf.	calore sup./inf.	calore sup./inf.	calore sup./inf.
A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
0,95/49	0,79/46	0,75/44	1,34/57	1,20/57	0,79/46	0,75/44	0,79/46	0,75/44	0,75/42	0,84/43	–	0,75/44	1,20/57	0,75/44	0,75/44	0,75/42	0,75/42
0,79/45	0,79/49	0,75/43	0,90/52	0,84/48	0,79/49	0,75/43	0,79/49	0,75/43	–	0,71/47	0,69/44	0,75/43	0,84/48	0,75/43	0,75/43	–	–
0,34/6,5[5)]	0,26/7,0	0,26/7,0	0,52/14,5	0,50/14,0	0,26/7,0	0,26/7,0	0,26/7,0	0,26/7,0	0,23/6,5	0,29/6,0[5)]	–	0,26/7,0	0,50/14,0	0,26/7,0	0,26/7,0	0,23/6,5	0,23/6,5
0,28/5,0[5)]	0,23/6,0	0,23/6,0	0,23/6,0	0,23/6,0	0,23/6,0	0,23/6,0	0,23/6,0	0,23/6,0	–	0,24/5,0[5)]	0,16/4,5	0,23/6,0	0,23/6,0	0,23/6,0	0,23/6,0	–	–
			4,1	3,4									3,4				
280/250	270/270	270/270	270/270	270/270	270/270	270/270	270/270	270/270	270/–	250/250	–/250	270/270	270/270	270/270	270/270	270/–	270/–
–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
1300	1100	1100	1300	1300	1100	1100	1100	1100	1100	1300	1300	1100	1300	1100	1100	1100	–
76*	76*	76*	76	76*	76	76*	76	76	76	37,9	37,9	76	76	76	76	76	76
54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8
56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,8	56,8	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9
43,9	43,9	43,9	43,9	43,9	43,9	43,9	43,9	43,9	43,9	29,8	29,8	43,9	43,9	43,9	43,9	43,9	43,9
48	46	45	51	51	46	45	45	44	41	25	25	46	52	46	44	41	41
grande	medio	medio	grande	grande	medio	medio	medio	medio	medio	medio	medio	medio	grande	medio	medio	medio	medio
68	52	52	68	68	52	52	52	52	56	39	39	52	68	52	52	56	56
35,2	29,3	29,3	35,2	35,2	29,3	29,3	29,3	29,3	29,3	20,8	20,8	29,3	35,2	29,3	29,3	29,3	29,3
46,2	44,2	44,2	46,2	46,2	44,2	44,2	44,2	44,2	44,2	46	46	44,2	46,2	44,2	44,2	44,2	44,2
41,6	39,8	39,8	41,6	41,6	39,8	39,8	39,8	39,8	43,1	40,4	40,4	39,8	41,6	39,8	39,8	43,1	43,1
●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	–	●	●	●	●	●	●
–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
●	●	●	●	●	●	●	●	●	–	●	●	●	●	●	●	–	–
–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
–	○	○	–	–	○	○	○	○	○	–	–	○	–	○	○	○	–
–	–	–	●	●	–	–	–	–	–	–	–	–	●	–	–	–	–
●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	–/–
–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/–	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/–	–/–
●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	–/–	–/–	–/–	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	–/–	–/–	–/–
●/○	●/○	●/○	●/○	●/○	●/○	●/○	●/–	●/–	●/–	–/–	–/–	●/○	●/○	●/○	●/–	●/–	●/–
3,4	3,4	3,4	3,5	3,4	3,4	3,4	3,4	3,4	2,8	3,1	2,3	3,4	3,4	3,4	3,4	2,8	2,3
3,4	3,4	3,4	3,5	3,4	3,4	3,4	3,4	3,4	2,8	3,1	2,3	10,0-11,7	11,4-11,8	10,0-11,7	6,9-11,3	6,3-10,7	5,8-9,8
400 2N~/230~	400 2~	400 2~	230~	230~	400 2~	400 2~	400 2~	400 2~	400 2~	400 2N~/230~	230~	400 3~/2~	400 3N~/2N~	400 3~/2~	400 3~/2~	400 3~/2~	400 3~/2~
2 × 10/1 × 16	2 × 10	2 × 10	16	16	2 × 10	2 × 10	2 × 10	2 × 10	2 × 10	2 × 10/1 × 16	10	3 × 16/2 × 20	3 × 16-20/2 × 25	3 × 16/2 × 20	3 × 10-16/2 × 16-20	3 × 10/2 × 10-20	3 × 10-16/2 × 10-20

Microonde

La seguente dichiarazione merceologica standard corrisponde alle direttive emanate dalla FEA ASSOCIAZIONE SETTORIALE SVIZZERA PER GLI APPARECCHI ELETTRICI PER LA CASA E L'INDUSTRIA in cooperazione con le organizzazioni dei consumatori. La dichiarazione merceologica è conforme alle norme IEC INTERNATIONAL ELECTROTECNICAL COMMISSION (Commissione tecnica CT 59) e CENELEC, COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION ÉLECTROTECNIQUE (Commissione tecnica CT 59X).

Denominazione		**Miwell-Combi SL**	**Miwell SL**	**Miwell S**	**Miwell L**
Tipo		**MWC SL**	**MW SL**	**MW S**	**MW L**
Illustrazione a pagina		50	50	51	51
Caratteristiche d'uso					
Potenza d'uscita microonde	W	50–1000	50–1000	160–750	160–750
Potenza grill	W	800	800	700	–
Dimensioni					
Apparecchio (altezza × larghezza × profondità)	mm	378 × 548 × 516	378 × 548 × 470	378 × 548 × 320	378 × 548 × 320
Camera di cottura (altezza × larghezza × profondità)	mm	200 × 405 × 380	200 × 405 × 380	187 × 370 × 290	187 × 370 × 290
Volume	l	31	31	22	22
Peso a vuoto	kg	25	23	21,5	21,5
Allacciamento elettrico					
Allacciamento		230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
Potenza assorbita		2300 W	2300 W	1900 W	1300 W
Fusibili		10 A	10 A	10 A	10 A
Cavo di alimentazione		1,2 m con spina	1,2 m con spina	1,2 m con spina	1,2 m con spina
Sicurezza e assistenza					
Conforme alle norme di sicurezza svizzere		Approvato da Electrosuisse			
Paese d'origine		S			
Garanzia		2 anni			
Assistenza tecnica		V-ZUG SA			
Nome e indirizzo del fornitore		V-ZUG SA, Industriestrasse 66, 6301 Zugo			

Coffee-Center

Denominazione		**Supremo SL**
Tipo		**CCS SL**
Illustrazione a pagina		**53**
Categoria di apparecchio		automatico
Dimensioni		
Altezza × larghezza × profondità	mm	378 × 548 × 398
Peso	kg	18,5
Allacciamento elettrico		
Allacciamento		230 V~ 50 Hz
Potenza assorbita		1350 W
Fusibili		10 A
Cavo di alimentazione		1,8 m con spina
Colore		Vetro a specchio, ChromeClass
Sicurezza e assistenza		
Conforme alle norme di sicurezza svizzere		Approvato da Electrosuisse
Paese d'origine		I
Garanzia		2 anni
Assistenza tecnica		V-ZUG SA
Nome e indirizzo del fornitore		V-ZUG SA, Industriestrasse 66, 6301 Zugo

Pannelli di comando da incasso, interruttori singoli e frontalini da incasso

La seguente dichiarazione merceologica standard corrisponde alle direttive emanate dalla FEA ASSOCIAZIONE SETTORIALE SVIZZERA PER GLI APPARECCHI ELETTRICI PER LA CASA E L'INDUSTRIA in cooperazione con le organizzazioni dei consumatori. La dichiarazione merceologica è conforme alle norme IEC INTERNATIONAL ELECTROTECNICAL COMMISSION (Commissione tecnica CT 59) e CENELEC, COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION ÉLECTROTECNIQUE (Commissione tecnica CT 59X).

Nome dell'azienda o della marca		V-ZUG SA											
Apparecchio		**Pannelli di comando da incasso**		**Interruttori singoli**		**Frontalini da incasso**				**Pannelli di comando con manopola di comando**		**Manopola di comando**	
Denominazione		**ES4**	**ES4U**	**EN1**	**EN2**	**ER202**	**ER2**	**ER3**	**ER4**	**ESIS4**	**ESIS2**	**ESIE4**	**ESIE2**
Illustrazione a pagina		85	85	85	85	85	85	85	85	65	65	65	65
Dimensioni Pannello:	altezza[1] cm	9,0	10,6	9,0	9,0	12,4	12,4	12,4	12,4	9	9		
	larghezza[2] cm	36,7	45,0	8,0	8,0	27,2	54,7	54,7	54,7	36,7	36,7		
	profondità[3] cm	0,4	1,0	0,4	0,4	2,0	2,0	2,0	2,0	0,4	0,4		
Alloggiamento:	altezza cm	8,0	8,0	8,0	8,0	9,0	9,0	9,0	9,0	8,0	8,0	8,0	8,0
	larghezza cm	34,7	34,7	7,4	7,4	24,5	48,0	48,0	48,0	34,7	34,7	34,7	34,7
	profondità cm	21,0	21,0	19,5	19,5	20,5	20,5	20,5	20,5	10,5	10,5	10,5	10,5
Combinabile con piano in vetroceramica		–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	●/–	●/–	●/–	●/–
Dotazione interruttori:													
Numero manopole di comando		–	–	–	–	–	–	–	–	4	2	4	2
Regolatore d'energia a circuito singolo	quantità	2	2	1	–	2	2	3	2	–	–	–	–
Regolatore d'energia a circuito doppio	quantità	2	2	–	1	–	–	–	2	–	–	–	–
Allacciamento elettrico	**V**	400	400	400	400	400	400	400	400				
		3~/2~	3~/2~	3~/2~	3~/2~	3~/2~	3~/2~	3~/2~	3~/2~				
Potenza totale assorbita max.	**kW**	7,95	7,95	2,3	2,6	3,5	3,5	5,5	7,95				
Paese d'origine		CH	CH	CH	CH	CH	CH	CH	CH	CH	CH	CH	CH

1 × messa a terra
1 × linea di segnale

Spiegazioni
● Si, compreso.
– Non compreso.
[1] ChromeClass ES4 9,2 cm EN1/2 9,2 cm.
[2] ChromeClass ES4 37,0 cm EN1/2 8,0 cm.
[3] Sporgente.

Cassetti riscaldabili

Denominazione		**Cassetto riscaldabile**	
Tipo		**WS 55 162**	**WS 55 220**
Illustrazione a pagina		47	47
Dimensioni			
Dimensioni esterne (altezza × larghezza × profondità)	mm	160 × 548 × 547	218 × 548 × 547
Dimensioni interne (altezza × larghezza × profondità)	mm	115 × 429 × 457	173 × 429 × 457
Volume	dm^3	22	34
Peso a vuoto	**kg**	21	22,5
Allacciamento elettrico			
Allacciamento		230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
Potenza assorbita		810 W	810 W
Fusibili		10 A	10 A
Cavo di alimentazione		1,7 m con spina	1,7 m con spina
Sicurezza e assistenza			
Conforme alle norme di sicurezza svizzere		Ⓢ Approvato da Electrosuisse	
Paese d'origine		A	
Garanzia		2 anni	
Assistenza tecnica		V-ZUG SA	
Nome e indirizzo del fornitore		V-ZUG SA, Industriestrasse 66, 6301 Zugo	

Piani di cottura in vetroceramica, a induzione e Toptronic

La seguente dichiarazione merceologica standard corrisponde alle direttive emanate dalla FEA ASSOCIAZIONE SETTORIALE SVIZZERA PER GLI APPARECCHI ELETTRICI PER LA CASA E L'INDUSTRIA in cooperazione con le organizzazioni dei consumatori. La dichiarazione merceologica è conforme alle norme IEC INTERNATIONAL ELECTROTECNICAL COMMISSION (Commissione tecnica CT 59) e CENELEC, COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION ÉLECTROTECNIQUE (Commissione tecnica CT 59X).

	Modello	Cornice normale	Faccettatura	Cornice larga	A filo	Black-Design	Peso in kg	Dimensioni esterne L × P in mm	Dimensioni piano cottura escl. cornice L × P in mm	Voltaggio e potenza di allacciamento	Combinabile con
Induzione/pagine 70–77	GK26ID		●			●	5,5	289 × 514	265 × 490	230 V~ 3700 W 16 A	
	GK26ID.1F				●	●	5,5	281 × 501	287 × 507/misura supporto 270 × 490	230 V~ 3700 W 16 A	
	GK26TIMS.2F				●		6,5	384 × 501	390 × 507/misura supporto 373 × 490	230 V~ 3700 W 16 A	
	GK46ID		●			●	10,5	584 × 514	560 × 490	400 V2N~ 7400 W	
	GK46IDC	●				●	10,5	584 × 514	560 × 490	400 V2N~ 7400 W	
	GK46ID.1F				●	●	10,5	571 × 501	577 × 507/misura supporto 560 × 490	400 V2N~ 7400 W	
	GK46IDU			●		●	10,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V2N~ 7400 W	
	GK46IABD		●			●	12	774 × 514	750 × 490	400 V2N~ 7400 W	
	GK46IABDC	●				●	12	774 × 514	750 × 490	400 V2N~ 7400 W	
	GK46IABD.1F				●	●	12	761 × 501	767 × 507/misura supporto 750 × 490	400 V2N~ 7400 W	
	GK46TIMS		●			●	10,5	584 × 514	560 × 490	400 V2N~ 7400 W	
	GK46TIMSC	●				●	10,5	584 × 514	560 × 490	400 V2N~ 7400 W	
	GK46TIMS.1F				●	●	10,5	571 × 501	577 × 507/misura supporto 560 × 490	400 V2N~ 7400 W	
	GK46TIMSU			●		●	10,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V2N~ 7400 W	
	GK56TIMS		●			●	18,5	910 × 514	886 × 490	400 V3N~ 11 100 W 16 A	
	GK56TIMSC	●				●	18,5	910 × 514	886 × 490	400 V3N~ 11 100 W 16 A	Voltaggio 230 V~, 2 fasi/neutro/terra
	GK56TIMS.1F				●	●	18,5	897 × 501	903 × 507/misura supporto 886 × 490	400 V3N~ 11 100 W 16 A	
	GK16TIYS.1F Teppan Yaki				●	●	8	384 × 501	390 × 507/misura supporto 373 × 490	230 V~ 2800 W 16 A	
	GK26TIYS.1F Teppan Yaki				●	●	12,5	571 × 501	577 × 507/misura supporto 560 × 490	400 V~ 5600 W 16 A	
	GK36TIPSC	●				●	11	774 × 444	750 × 420	400 V2N~ 7400 W	
	GK46TIPSC	●				●	12	910 × 410	886 × 386	400 V2N~ 7400 W	
	GK46TIA(K)SC	●				●	12	774 × 514	750 × 490	400 V2N~ 7400 W	
	GK46TIABSC	●				●	12	774 × 514	750 × 490	400 V2N~ 7400 W	
	GK46TIGC	●				●	11,5	584 × 514	560 × 490	400 V2N~ 7100 W	
	GK46TISC	●				●	10,5	584 × 514	560 × 490	400 V2N~ 7400 W	
	GK46TIXSC/TIMXSC/IMXDC	●				●	11,5	704 × 514	680 × 490	400 V2N~ 7400 W	
	GK36TISC	●				●	10	584 × 514	560 × 490	400 V2N~ 7400 W	
	GK36TIPS		●			●	11	774 × 444	750 × 420	400 V2N~ 7400 W	
	GK46TIPS		●			●	12	910 × 410	886 × 386	400 V2N~ 7400 W	
	GK46TIA(K)S		●			●	12	774 × 514	750 × 490	400 V2N~ 7400 W	
	GK46TIABS		●			●	12	774 × 514	750 × 490	400 V2N~ 7400 W	
	GK46TIS		●			●	10,5	584 × 514	560 × 490	400 V2N~ 7400 W	
	GK26TIMS		●			●	5,5	289 × 514	265 × 490	230 V~ 3700 W 16 A	Voltaggio 230 V~, 1 fase/neutro/terra
	GK36TIS		●			●	10	584 × 514	560 × 490	400 V2N~ 7400 W	
	GK46TIGU			●		●	11,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V2N~ 7100 W	
	GK46TISU			●		●	10,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V2N~ 7400 W	
	GK46TIASU			●		●	12	790 × 545	750 × 490/775 × 530	400 V2N~ 7400 W	
	GK46TIABSU			●		●	12	790 × 545	750 × 490/775 × 530	400 V2N~ 7400 W	
	GK36TIPSF				●	●	11	744 × 414	750 × 420/misura supporto 733 × 403	400 V2N~ 7400 W	
	GK46TIPSF				●	●	12	880 × 380	886 × 386/misura supporto 869 × 369	400 V2N~ 7400 W	
	GK46TIAS.1F/TIAKSF				●	●	12	761 × 501	767 × 507/misura supporto 750 × 490	400 V2N~ 7400 W	
	GK46TIABS.1F				●	●	12	761 × 501	767 × 507/misura supporto 750 × 490	400 V2N~ 7400 W	
	GK46TIS.1F				●	●	10,5	571 × 501	577 × 507/misura supporto 560 × 490	400 V2N~ 7400 W	
	GK46TIXS.1F/TIMXSF/IMXDF				●	●	11,5	691 × 501	697 × 507/misura supporto 680 × 490	400 V2N~ 7400 W	
	GK36TIS.1F				●	●	10	571 × 501	577 × 507/misura supporto 560 × 490	400 V2N~ 7400 W	
	GK46TIG.1F				●	●	11,5	571 × 501	577 × 507/misura supporto 560 × 490	400 V2N~ 7100 W	
	GK26TIMS.1F				●	●	5,5	281 × 501	287 × 507/misura supporto 270 × 490	230 V~ 3700 W 16 A	
	GK26TIQ		●				6,6	514 × 289	490 × 265	230 V~ 3400 W 16 A	Voltaggio 230 V~, 1 fase/neutro/terra
	GK26TIQF				●	●	6	407 × 272	483 × 278/misura supporto 466 × 261	230 V~ 3400 W 16 A	
	GK16TIWS.1F Wok				●	●	9	384 × 501	390 × 507/misura supporto 373 × 490	230 V~ 3000 W 16 A	

Spiegazioni per la colonna modello

C Cornice normale CrNi.
E Comando elettronico a sensori.
F A filo.
G Versione economica (base).
I Induzione.
M MaxiFlex.
P Versione Panorama.
R Zona scaldavivande/piano d'appoggio, destra.
S Comando slider.
T Comando dall'alto.
U Cornice larga.
V Zone di cottura a V.
W Wok (induzione).

Paese d'origine A.

La seguente dichiarazione merceologica standard corrisponde alle direttive emanate dalla FEA ASSOCIAZIONE SETTORIALE SVIZZERA PER GLI APPARECCHI ELETTRICI PER LA CASA E L'INDUSTRIA in cooperazione con le organizzazioni dei consumatori. La dichiarazione merceologica è conforme alle norme IEC INTERNATIONAL ELECTROTECNICAL COMMISSION (Commissione tecnica CT 59) e CENELEC, COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION ÉLECTROTECNIQUE (Commissione tecnica CT 59X).

	Modello	Cornice normale	Faccettatura	Cornice larga	A filo	Black-Design	Design Future	Design Classic	Peso in kg	Dimensioni esterne L × P in mm	Dimensioni piano cottura escl. cornice L × P in mm	Voltaggio e potenza di allacciamento	Combinabile con
Toptronic/pagine 83–85	GK45TEPSC	●				●			11	910 × 410	886 × 386	400 V2N~ 7600 W[1)]	
	GK45TEBSC	●				●			11	584 × 514	560 × 490	400 V2-3~ 7700 W[2)]	
	GK45TEASC	●				●			11	774 × 514	750 × 490	400 V2N~ 7600 W[1)]	
	GK45TEXSC	●				●			10,5	704 × 514	680 × 490	400 V2-3~ 7000 W[2)]	
	GK45TERSC	●				●			11	774 × 514	750 × 490	400 V~ 7800 W[2)]	
	GK35TESC	●				●			10,5	571 × 501	560 × 490	400 V2-3~ 6700 W 16A	
	GK45TESC	●				●			9,5	584 × 514	560 × 490	400 V2-3~ 6500 W[2)]	
	GK45TEPS		●			●			11	910 × 410	886 × 386	400 V2N~ 7600 W[1)]	
	GK45TEBSU			●		●			11	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V2-3~ 7700 W[2)]	[1)] Voltaggio 230 V~, 2 fasi/neutro/terra
	GK45TEASU			●		●			11	790 × 545	750 × 490/775 × 530	400 V2N~ 7600 W[1)]	
	GK45TERSU			●		●			11	790 × 545	750 × 490/775 × 530	400 V~ 7800 W[2)]	[2)] Voltaggio 400 V~, 2 o 3 fasi/terra
	GK45TESU			●		●			9,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V2-3~ 6500 W[2)]	
	GK35TESU			●		●			10,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V2-3~ 6700 W 16A	
	GK45TEPSF				●	●			11	880 × 380	886 × 386/misura supporto 869 × 369	400 V2N~ 7600 W[1)]	
	GK45TERSF				●	●			11	737 × 477	743 × 483/misura supporto 726 × 466	400 V2-3~ 7800 W[2)]	
	GK45TEBS.3F				●	●			11	571 × 501	577 × 507/misura supporto 560 × 490	400 V2-3~ 7700 W[2)]	
	GK45TEAS.1F				●	●			11	761 × 501	767 × 507/misura supporto 750 × 490	400 V2N~ 7600 W[1)]	
	GK45TEXS.1F				●	●			10,5	691 × 501	697 × 507/misura supporto 680 × 490	400 V2-3~ 7000 W[2)]	
	GK45TES.1F				●	●			9,5	571 × 501	577 × 507/misura supporto 560 × 490	400 V2-3~ 6500 W[2)]	
	GK35TESF				●	●			10,5	571 × 501	577 × 507/misura supporto 560 × 490	400 V2-3~ 6700 W 16A	
	GK25TE.1F				●	●			5	281 × 501	287 × 507/misura supporto 270 × 490	230 V~ 3000 W	Voltaggio 230 V~, 1 fase/neutro/terra
	GK25TE		●			●			5	289 × 514	265 × 490	230 V~ 3000 W	
Quicklight/pagine 81–84	GK43V	●				●			11	774 × 514	750 × 490	400 V~ 7800 W	
	GK43VF				●	●			11	737 × 477	743 × 483/misura supporto 726 × 466	400 V~ 7800 W	
	GK43BR	●				●			11,5	774 × 514	750 × 490	400 V~ 7900 W	
	GK43BL	●				●			11,5	774 × 514	750 × 490	400 V~ 7900 W	
	GK43BRU			●		●			11,5	790 × 545	750 × 490/775 × 530	400 V~ 7900 W	
	GK43BLU			●		●			11,5	790 × 545	750 × 490/775 × 530	400 V~ 7900 W	
	GK43AU			●				●	11	790 × 545	750 × 490/775 × 530	400 V~ 7000 W	
	GK43X	●				●			11	704 × 514	680 × 490	400 V~ 7000 W	
	GK43XF				●	●			11	691 × 501	553 × 483/misura supporto 536 × 466	400 V~ 7000 W	
	GK43.1B	●				●			7,5	584 × 514	560 × 490	400 V~ 7600 W	
	GK43.1BU			●		●			7,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V~ 7600 W	
	GK43.1BF				●	●			7,5	447 × 477	553 × 483/misura supporto 536 × 466	400 V~ 7600 W	
	GK43	●				●			7,5	584 × 514	560 × 490	400 V~ 7000 W	
	GK43.1	●				●			7,5	584 × 514	560 × 490	400 V~ 6500 W	Cucina da incasso con 4 manopole Frontalino di comando ER4 Pannello di comando ES4/ESi4 4 interruttori singoli EN1/EN2 (2 per pezzo)
	GK43.2	●				●			7,5	584 × 514	560 × 490	400 V~ 7100 W	
	GK43U			●		●			7,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V~ 7000 W	
	GK43.1U			●		●			7,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V~ 6500 W	
	GK43F				●	●			7,5	547 × 477	553 × 483/misura supporto 536 × 466	400 V~ 7000 W	
	GK43.1F				●	●			7,5	547 × 477	553 × 483/misura supporto 536 × 466	400 V~ 6500 W	
	GK43.2F				●	●			7,5	547 × 477	553 × 483/misura supporto 536 × 466	400 V~ 7100 W	
	GK43.2U			●		●			7,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V~ 7100 W	
	GK43.3	●				●			7,5	584 × 514	560 × 490	400 V~ 6400 W	
	GK43.3F				●	●			7,5	547 × 477	553 × 483/misura supporto 536 × 466	400 V~ 6400 W	
	GK43.3U			●		●			7,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V~ 6400 W	
	GK42H	●						●	7,5	584 × 514	560 × 490	400 V~ 7000 W	
	GK42HU			●				●	7,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V~ 7000 W	
	GK42HF				●			●	7,5	547 × 477	553 × 483/misura supporto 536 × 466	400 V~ 7000 W	
	GK42H1	●						●	7,5	584 × 514	560 × 490	400 V~ 7100 W	
	GK42H1 230V	●						●	7,5	584 × 514	560 × 490	230 V~ 7100 W	Cucina con 4 manopole
	GK32H1	●						●	7	584 × 514	560 × 490	400 V~ 5300 W	Cucina, 3 piastre; frontalino di comando ER3 3 interruttori singoli EN1
	GK22H1	●						●	5	286 × 511	265 × 490	400 V~ 3000 W	Cucina, 2 piastre; frontalino di comando ER2 2 interruttori singoli EN

Spiegazioni per la colonna modello

B Superficie di cottura.
C Cornice normale CrNi.
F A filo.
H Quicklight.
I Induzione.
L Zona scaldavivande sinistra.
R Zona scaldavivande destra.
U Cornice larga.
V Zone di cottura a V.
1 Zona di cottura a circuito singolo.

Paese d'origine A.

Piani di cottura in vetroceramica, a induzione e Toptronic per il mercato delle sostituzioni

La seguente dichiarazione merceologica standard corrisponde alle direttive emanate dalla FEA ASSOCIAZIONE SETTORIALE SVIZZERA PER GLI APPARECCHI ELETTRICI PER LA CASA E L'INDUSTRIA in cooperazione con le organizzazioni dei consumatori. La dichiarazione merceologica è conforme alle norme IEC INTERNATIONAL ELECTROTECNICAL COMMISSION (Commissione tecnica CT 59) e CENELEC, COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION ÉLECTROTECNIQUE (Commissione tecnica CT 59X).

	Modello	Cornice normale	Faccettatura	Cornice larga	A filo	Black-Design	Peso in kg	Dimensioni esterne L × P in mm	Dimensioni piano cottura escl. cornice L × P in mm	Voltaggio e potenza di allacciamento	Combinabile con
Induzione/pagina 70–71	GK26IDF				●	●	5,5	272 × 477	278 × 483/misura supporto 261 × 466	230 V~ 3700 W 16 A	Voltaggio 230 V~, 2 fasi/neutro/terra
	GK46IDF				●	●	10,5	547 × 477	553 × 483/misura supporto 536 × 466	400 V2N~ 7400 W	
	GK46IABDF/TIABSF				●	●	12	737 × 477	743 × 483/misura supporto 726 × 466	400 V2N~ 7400 W	
	GK46TIMSF				●	●	10,5	547 × 477	553 × 483/misura supporto 536 × 466	400 V2N~ 7400 W	
	GK56TIMSF				●	●	18,5	880 × 477	886 × 483/misura supporto 869 × 466	400 V3N~ 11 100 W 16 A	
	GK16TIYSF Teppan Yaki				●	●	8	384 × 477	390 × 483/misura supporto 373 × 466	230 V~ 2800 W 16 A	
	GK26TIYSF Teppan Yaki				●	●	12,5	547 × 477	553 × 483/misura supporto 536 × 466	400 V~ 5600 W 16 A	
	GK46TIXSF				●	●	11,5	691 × 477	697 × 483/misura supporto 680 × 466	400 V2N~ 7400 W	Voltaggio 230 V~, 2 fasi/neutro/terra
	GK36TISF				●	●	10	547 × 477	553 × 483/misura supporto 536 × 466	400 V2N~ 7400 W	
	GK26TIMSF				●	●	5,5	272 × 477	278 × 483/misura supporto 261 × 466	230 V~ 3700 W 16 A	Voltaggio 230 V~, 1 fase/neutro/terra
	GK16TIWSF Wok				●	●	9	384 × 477	390 × 483/misura supporto 373 × 466	230 V~ 3000 W 16 A	
Toptronic/pagina 78	GK45TEBSF				●	●	11	547 × 477	553 × 483/misura supporto 536 × 466	400 V2-3~ 7700 W[2]	[1] Voltaggio 230 V~, 2 fasi/neutro/terra [2] Voltaggio 400 V~, 2 o 3 fasi/terra
	GK45TEASF				●	●	11	737 × 477	743 × 483/misura supporto 726 × 466	400 V2N~ 7600 W[1]	
	GK45TEXSF				●	●	10,5	691 × 477	697 × 483/misura supporto 680 × 466	400 V2-3~ 7000 W[2]	

Spiegazioni per la colonna modello

B Zona per arrostire.
C Cornice normale CrNi.
E Comando elettronico a sensori.
F A filo.
G Versione economica (base).
H Quicklight.
I Induzione.
L Zona scaldavivande sinistra.
M MaxiFlex.
P Versione Panorama.
R Zona scaldavivande/piano d'appoggio, destra.
S Comando slider.
T Comando dall'alto.
U Cornice larga.
V Zone di cottura a V.
W Wok (induzione).
1 Zona di cottura a circuito singolo.

Paese d'origine A.

Lavastoviglie

La seguente dichiarazione merceologica standard corrisponde alle direttive emanate dalla FEA ASSOCIAZIONE SETTORIALE SVIZZERA PER GLI APPARECCHI ELETTRICI PER LA CASA E L'INDUSTRIA in cooperazione con le organizzazioni dei consumatori. La dichiarazione merceologica è conforme alle norme IEC INTERNATIONAL ELECTROTECNICAL COMMISSION (Commissione tecnica CT 59) e CENELEC, COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION ÉLECTROTECNIQUE (Commissione tecnica CT 59X).

Nome dell'azienda o della marca		**V-ZUG SA**								
Tipo o denominazione		**Adora 55 SL**		**Adora 55 S**		**Adora 55 N**		**Adorina 45**	**Adorina 45S**	**Adorina 60**
		GS 55 SL-di	**GS 55 SL–Vi**	**GS 55 Si/di**	**GS 55 S–Vi**	**GS 55 Ni/di**	**GS 55 N–Vi**	**GS 45 Vi**	**GS 45 S-Vi**	**GS 60 Vi**
Illustrazione a pagina		118	119	120/118	119	120/118	119	121	121	121
Dati di consumo per i programmi standard		programma Eco	programma Eco	programma Eco	programma Eco	programma Eco	programma Eco	50 ° Eco	50 ° Eco	50 ° Eco
Classe di efficienza energetica[1]	A+++ (basso consumo), D (alto consumo)	A+++	A++	A++	A++	A+	A+	A+	A++	A
Consumi energetici all'anno	kWh	232	260	246	260	294	294	220	210	327
Consumi energetici per ogni risciacquo[1]	kWh	0,82	0,92	0,87	0,92	1,03	1,03	0,78	0,75	1,05
Consumo stand-by acceso/spento	W	0	0	0	0	0,3	0,3	0,1	0,1	0,9
Consumo acqua/anno[1]	l	2800	2800	2800	2800	2800	2800	2520	2520	3653
Consumi acqua/ciclo[1]	l	10	10	10	10	10	10	9	9	13
Caratteristiche d'uso per i programmi standard										
Classe di efficacia di asciugatura[1]	A (alta), G (bassa)	A	A	A	A	A	A	A	A	A
Durata[1]	min.	135	155	135	162	150	150	170	170	150
Ora di spegnimento automatica	min.	0	0	0	0	0	0	–	–	–
Capienza[1]	coperti standard	12	12	12	12	12	12	9	9	12
Rumorosità durante il programma normale/standard[2]										
In apparecchio incassato	dB(A) (re 1 pW)	41	41	43	42	44	43	46	44	49
Tipo di costruzione										
Apparecchio da incasso		●	●	●	●	●	●	●	●	●
Apparecchio a libera installazione con piano di lavoro		–	–	–	–	–	–	–	–	–
Apparecchio a libera installazione con possibilità di inserimento nel sottopiano		–	–	–	–	–	–	–	–	–
Apparecchio a inserimento rialzato		●	–	●	–	●	–	–	–	–
Apparecchio decorabile		●	–	●	–	●	–	–	–	–
Apparecchio integrabile/completamente integrabile		●/–	–/●	●/–	–/●	●/–	–/●	–/●	–/●	–/●
Dimensioni[3]										
Altezza	cm	76,5-96,9	76,5-96,9	76,5-96,9	76,5-96,9	76,5-96,9	76,5-96,9	81-87	81-87	81-87
Larghezza	cm	55	55	55	55	55	55	45	45	60
Profondità inclusa distanza dalla parete	cm	58	58	58	58	58	58	58	58	58
Altezza per apparecchi da inserire nel sottopiano	cm	–	–	–	–	–	–			
Profondità a sportello aperto i, Vi/Gi, GVi	cm	116,5/123	116,5/123	116,5/123	116,5/123	116,5/123	116,5/123	115	115	115,5
Altezza regolabile	cm	11,8	11,8	11,8	11,8	11,8	11,8	6	6	6
Peso a vuoto i/Vi/Gi/GVi/di/Gdi	kg	46-55	46-55	46-55	46-55	46-55	46-55	37,5	37,5	39
Dotazioni										
Numero di programmi		9	9	8	8	5	5	6	6	4
Numero di funzioni supplementari		4	4	3	3	2	2	1	3	
Numero di impostazioni		11	11	9	9	4	4			
Cestelli Vario/regolabili in varie altezze		●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/–	●/–	●/–
Display in 15 lingue		●	●	–	–	–	–	–	–	–
Sensore di calcare/regolazione della durezza dell'acqua		●/●	●/●	●/–	●/–	–	–	–	–	–
Sensore di sporco		●	●	●	●	–	–	●	●	–
SteamFinish		●	●	–	–	–	–	–	–	–
Programma automatico		●	●	●	●	–	–	●	●	–
Programma fonduta/raclette		●	●	●	●	–	–	–	–	–
Programma 19 minuti		●	●	–	–	–	–	–	–	–
Programma corto giornaliero		●	●	–	–	–	–	–	–	–
Programma igiene		●	●	●	●	–	–	–	–	–
Programma bicchieri		●	●	●	●	●	●	–	–	–
All in 1		●	●	●	●	●	●	–	–	–
Arresto attivo dell'acqua		●	●	●	●	●	●	●	●	●
Consumo di sale per ciclo/coperto standard	g	7/0,58	7/0,58	9/0,75	9/0,75	11/0,92	11/0,92	8,0/0,89	8,0/0,92	8,0/0,89
Allacciamento elettrico										
Tensione/potenza/fusibili	V/kW/A	400V2N/3,3/10 230V/2,2/10	400V2N/3,3/10 230V/2,2/10	230V/2,2/10	230V/2,2/10	230V/2,2/10	230V/2,2/10	230/2,2/10	230/2,2/10	230/2,3/10
Raccordo acqua										
Tubo armato G¾", lunghezza	m	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,4	1,4	1,4
Allacciabile a	acqua fredda/calda	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
Pressione dell'acqua	bar	1-10	1-10	1-10	1-10	1-10	1-10	1-10	1-10	0,5-10
Sicurezza e assistenza										
Conforme alle norme di sicurezza svizzere		Ⓢ Approvato da Electrosuisse								
Paese d'origine		CH	CH	CH	CH	CH	CH	D	D	PL
Garanzia		2 anni								
Assistenza tecnica		V-ZUG SA								
Nome e indirizzo del fornitore		V-ZUG SA, Industriestrasse 66, 6301 Zugo								

Spiegazioni
- ● Sì, compreso.
- – Non compreso.

1) Valori in base alle norme valide EN 50242 nel programma normale/standard. Consumi annui sulla base di 280 cicli di lavaggio standard con allacciamento all'acqua fredda, considerando anche il consumo in stand-by.

2) Misurato in base alla norma valida IEC 60704-2-3 nel programma normale/standard.

3) Per apparecchi da incasso, dimensioni della nicchia. Nei prospetti sono disponibili altri dati dimensionali.

Attenzione: aggiornamento dati tabella 01/2013. Con riserva di ulteriori modifiche.
Per gli apparecchi in esposizione riferirsi ai dati aggiornati riportati sull'etichetta di efficienza energetica.

Cappe aspiranti con o senza ventilatore integrato

FEA

La seguente dichiarazione merceologica standard corrisponde alle direttive emanate dalla FEA ASSOCIAZIONE SETTORIALE SVIZZERA PER GLI APPARECCHI ELETTRICI PER LA CASA E L'INDUSTRIA

Nome dell'azienda o della marca			V-ZUG SA																					
Tipo di costruzione/sistema			Cappe a isola											Cappe da parete										
Denominazione			DI Premira 13	DI Premira 10	DI Mistral 12	DI Mistral 10	DI Bora 14	DI Bora 10	DI SMC12	DI RG 10	DI SE 12	DI SE 10	DI SL 10	DW Premira 12	DW Premira 9	DW Mistral 12	DW Mistral 9	DW Levante	DW Famno	DW SMC9	DW RG9	DW G9	DW G6	DW SE 12	DW SE 9
Illustrazione a pagina			96	96	96	96	96	96	95	97	97	97	97	98	98	99	99	98	98	95	99	100	100	100	100
Potenza di ventilazione																									
A espulsione [1]	Potenza min.	m^3/h	251	251	270	270	270	270	150 [7]	242	230	230	295	260	260	270	270	250	295	120 [7]	242	172	172	230	230
	Potenza max.	m^3/h	439	439	684	684	684	684	300 [7]	486	494	494	610	438	438	684	684	525	616	180 [7]	486	462	462	494	494
	Livello intensivo	m^3/h	703	703	825	825	825	825	350 [7]	580	546	546	703	710	710	825	825	609	703	280 [7]	580	–	–	546	546
A ricircolo [1]	Potenza min.	m^3/h	221	221	204	204	204	204	–	180	173	173	189	227	227	204	204	218	173	–	180	110	110	173	173
	Potenza max.	m^3/h	367	367	420	420	420	420	–	340	324	324	306	371	371	420	420	440	351	–	340	208	208	324	324
	Livello intensivo	m^3/h	578	578	550	550	550	550	–	370	173	173	139	532	532	550	550	539	370	–	370	–	–	364	364
Pressione [1]																									
Livello intensivo		Pascal	362	362	419	419	419	419		455	464	464	436	364	364	419	419	474	370		455			464	464
Livello max.		Pascal	364	364	400	400	400	400		430	446	446	430	363	363	400	400	432	361		430	322	322	446	446
Livello min.		Pascal	177	177	270	270	270	270		260	260	260	221	172	172	270	270	250	232		260	145	145	260	260
Livello di rumore [2]		dB(A)							48/51 [7]											48 [7]					
Livello intensivo		dB(A)	64	64	59	59	59	59		65	64	64	66	64	64	59	59	64	66		65			64	64
Livello max.		dB(A)	55	55	53	53	53	53		60	62	62	65	55	55	53	53	58	65		60	67	67	62	62
Livello min.		dB(A)	41	41	40	40	40	40		42	44	44	43	41	41	40	40	41	51		42	44	44	44	44
Dimensioni [3]																									
Altezza: evacuazione/ricircolazione		cm	5,5	5,5	6,8	6,8	6,8	6,8	10	7	6	6	10	5,5	5,5	6,7	6,7	71,3	46	10	7			6	6
Larghezza		cm	130	100	120	100	140	100	120	100	120	100	90	120	90	120	90	90	80	89,9	90	90	60	119,9	89,9
Profondità		cm	70	70	70	70	70	70	75	70	60	60	65	55	55	55	55	40,7	30	55	50			50	50
Profondità cappa estratta [4]		cm	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–			–	–
Distanza min. piano cottura gas/elettrico		cm	75/50	75/50	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	65/65	75/50	75/50	75/60	75/60	40/30	65/65	75/60	75/60	65/65	65/65	75/60	75/60
Peso a vuoto [5]		kg	35	31,5	48	42	45	36	30/34 [8]	20	23	21	13	29	25,5	48	42	29	34	14/18 [8]	18	15	13	20	14
Dotazione/accessori																									
Diametro bocchettoni di scarico		mm	150	150	150	150	150	150	160 [7]	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1607)	150	150	150	150	150
Posizione bocchettoni di scarico			sopra	sopra	sopra	sopra	sopra	sopra	sopra	sopra	sopra	sopra	sopra	sopra	sopra	sopra	sopra	sopra	sopra	sopra	sopra	sopra	sopra	sopra	sopra
Valvola di ritenuta incorporata/acclusa			–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/–	●/–	●/–	●/–	●/–	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/–	●/–	–/●	–/●	●/–	●/–
Funzionamento evacuazione/ricircolazione [6]			●/● [6]	●/● [6]	●/● [6]	●/● [6]	●/● [6]	●/● [6]	●/– [7]	●/● [6]	●/● [6]	●/● [6]	●/● [6]	●/● [6]	●/● [6]	●/● [6]	●/● [6]	●/● [6]	●/● [6]	●/– [7]	●/● [6]	●/● [6]	●/● [6]	●/● [6]	●/● [6]
Quantità filtri		metallo/combinato	4/–	3/–	1/–	1/–			4/4	2/–	3/–	3/–	1/–	4/–	3/–	1/–	1/–	1/–	4/–	2/3	2/–	1/–	1/–	4/–	3/–
Comandi																									
Interni/esterni			●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	–/● [7]	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	–/● [7]	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–
N. livelli di potenza/regolazione continua			3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3/● [7]	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3/● [7]	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–
Regolazione di potenza elettromeccanica/elettronica			–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●			–/●	–/●	●/–	●/–	–/●	–/●
Allacciamento elettrico																									
Illuminazione		W	4 × 2,2	4 × 2,2	4 × 20	4 × 20	6 × 20	4 × 20	3 × 3	4 × 20	4 × 20	4 × 20	4 × 20	3 × 2,2	3 × 2,2	4 × 20	4 × 20	2 × 20	2 × 20	2 × 3	2 × 20	2 × 20	2 × 20	3 × 20	2 × 20
Potenza del motore		W	1 × 130	1 × 130	1 × 260	1 × 260	1 × 260	1 × 260	–	1 × 176	1 × 175	1 × 175	1 × 250	1 × 130	1 × 130	1 × 260	1 × 260	1 × 250	1 × 250	–	1 × 175	1 × 130	1 × 130	1 × 175	1 × 175
Opzioni/potenza d'allacciamento		W	–/–	–/–	●/300	●/300	●/300	●/300	–/–	●/300	●/200	●/200	–/–	–/–	–/–	●/300	●/300	–/–	–/–	–/–	●/300	–/–	–/–	●/200	●/200
Allacciamento el. secondo targhetta identificazione		W	138,8	138,8	640	640	680	640	9	240	455	455	330	136,6	134,4	640	640	290	290	6	200	170	170	435	415
Lunghezza cavo alimentazione		m	1,5	1,5	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,5	1,5	1,2	1,5	1,5	1,2	1,2	1,5	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,5	1,5
Sicurezza e assistenza																									
Conforme alle norme di sicurezza svizzere			(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)	(S)
Paese d'origine			I	I	D	D	D	D	I	I	I	I	I	I	I	D	D	I	I	I	I	CN	CN	I	I
Garanzia			2 anni																						
Assistenza tecnica			V-ZUG SA																						
Istruzioni per l'uso		t/f/i	●																						
Istruzioni di montaggio		t/f/i	●																						
Nome e indirizzo del fornitore			V-ZUG SA, Industriestrasse 66, 6301 Zugo																						

Spiegazioni

● Sì, compreso.
– Non compreso.

[1] Portata d'aria sul punto di lavoro secondo EN 61591.
[2] Livello di rumore dB(A) 1 pW secondo EN 60704-3.
[3] Per apparecchi da incasso vedere anche le dimensioni riportate sulle istruzioni d'installazione e nel prospetto.
[4] Schermo paravapore estratto.
[5] Peso a vuoto con filtro antigrasso incl. (assicurarsi che il pensile, la parete o il soffitto supportino il peso dell'apparecchio).
[6] Modificabile per funzionamento a ricircolo d'aria.
[7] In combinazione con impianto di condizionamento Zehnder.
[8] ChromeClass.

in cooperazione con le organizzazioni dei consumatori. La dichiarazione merceologica è conforme alle norme IEC INTERNATIONAL ELECTROTECNICAL COMMISSION (Commissione tecnica CT 59).

Cappe da parete										Frontalino estraibile curvato		Cappe piatte estraibili												Frontalino	Cappe sporgenti		
DW SE 7	DW SE 6	DW Bora 14	DW Bora 9	DW S9	DW S6	DW N9	DW N6	DW K9	DW K6	DF SLG8	DF SLG5	DHL 11	DHL 8	DF Premira 12	DF Premira 9	DF Premira 6	DF SG8	DF SG5	DF E5	DF S5	DF 5	DF N5	DF L5	DF U5	DK S5i	DV SMC9	DV S5	DV5
100	100	99	99	100	100	101	101	101	101	103	103	103	103	103	103	103	104	104	104	105	105	105	106	107	104	95	106	106
230	230	270	270	295	295	184	184	155	155	290	290	228	228	253	253	253	171	171	290	171	171	240	205	–	–	120[7]	155	160
494	494	684	684	616	616	482	482	400	400	545	545	469	469	424	424	424	510	510	665	510	510	400	300	–	399	180[7]	400	360
546	546	825	825	700	700	–	–	–	–	650	650	563	563	684	684	684	–	–	–	–	–	–		–	224	280[7]	–	–
173	173	204	204	189	189	110	110	71	71	210	210	–	–	227	227	227	339	339	257	339	339	250		164	–	–	71	138
324	324	420	420	306	306	210	210	110	110	283	283	–	–	362	362	362	158	158	390	158	158	190	168	282	326	–	110	218
364	364	550	550	406	406	–	–	–	–	360	360	–	–	556	556	556	–	–	–	–	–	–	210	383	186	–	–	–
464	464	419	419	440	440					345	345	463	463	362	362	362												
446	446	400	400	430	430	322	322	451	451	338	338	436	436	345	345	345	386	386	350	386	386	315	221		247		451	330
260	260	270	270	220	220	145	145	296	296	167	167	201	201	158	158	158	182	182	167	185	185	265	170		180		296	210
																										48[7]		
64	64	59	59	66	66					65	65	61	61	67	67	67												
62	62	53	53	63	63	67	67	68	68	61	61	57	57	55	55	55	63	63	65	63	63	61	70	71	65		68	71
44	44	40	40	46	46	44	44	49	49	47	47	40	40	40	40	40	45	45	47	45	45	50	59	52	49		49	54
6	6	6,3	6,8	10,2	10,2	19	19	13,2	13,2	ca. 2,5	ca. 2,5	30	30	5,5	5,5	5,5	4,7	4,7	4	6,3	4	4	3	12,5	24,2	10	13,2	13
69,9	59,9	140	90	90	60	90	60	89,9	59,8	82,1	54,8	110	80	119,8	89,8	54,8	82,1	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	89,9	54,8	54,8
50	50	70	70	49,5	49,5	48,5	48,5	51	51	31,5–35,5	31,5–35,5	30	30	30–32,5	30–32,5	30–32,5	28–35,5	28–35,5	29,5–35,5	31–37,5	29–35,5	28,5–36	30–33,2	31,5–35	30,2	55	51	50,5
–	–	–	–					–	–	max. 52,5	max. 52,5			max. 49	max. 49	max. 49	max. 52,5	max. 52,5	max. 47	max. 48	max. 45	max. 45	max. 46,7	max. 49	48	–	–	52
75/60	75/60	75/60	75/60	65/65	65/65	65/65	65/65	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/50	75/50	75/50	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	75/60	65/65	75/60	65/55	75/60	75/60	75/60
12	11	45	36	15	9	9	7	6	5	15	15	29	25,5	27,5	23,5	19,5	16	14	11	13	12	11	8	14	12	14/18[8]	5	8
150	150	150	150	150	150	150	150	125	125	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	120	120	–	120	160[7]	125	120
sopra	sopra	sopra	sopra	sopra	sopra	sopra	sopra	sopra	sopra	sopra	sopra	sopra	sopra	sopra	sopra	sopra	sopra	sopra	sopra	sopra	sopra	sopra	sopra	–	sopra	sopra	sopra	sopra/ dietro
●/–	●/–	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	●/–	●/–	●/–	●/–	–/●	–/●	●/●	●/●	●/●	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	–/●	–/–	●/–	–/–	●/–	●/–
●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/–	●/–	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	●/●[6]	–/●	●/●[6]	●/–[7]	●/●[6]	●/●[6]
2/–	2/–	1/–	1/–	3/–	2/–	3/–	2/–	3/–	2/–	1/–	1/–	1/–	1/–	4/–	3/–	2/–	1/–	1/–	2/–	2/–	2/–	2/–	2/–	2/–	1/–	2/3	2/–	vello 1
●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	–/●[7]	●/–	●/–
3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3/–	3/–	3/–	3/–	3/–	3/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3+I/–	3/–	3/–	3/–	3/–	3/–	3/–	3/–	3/–	4/–	3/–	2+I/–	–/●	3/●[7]	3/–	3/–
–/●	–/●	–/●	–/●	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	–/●	–/●	●/–	●/–	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	–/●	●/–	●/–
2 × 20	2 × 20	6 × 20	4 × 20	2 × 20	2 × 20	2 × 20	2 × 20	2 × 28	2 × 28	2 × 20	2 × 20	4 × 3	4 × 3	3 × 2,2	2 × 2,2	2 × 2,2	2 × 28	2 × 28	2 × 28	2 × 28	2 × 28	2 × 28	2 × 28	2 × 28	2 × 28	2 × 3	2 × 28	2 × 28
1 × 175	1 × 175	1 × 260	1 × 260	1 × 130	1 × 130	1 × 130	1 × 130	1 × 160	1 × 160	2 × 110	2 × 110	1 × 188	1 × 188	1 × 130	1 × 130	1 × 130	2 × 130	2 × 130	2 × 110	2 × 130	2 × 130	2 × 120	2 × 130	2 × 130	1 × 150	–	1 × 160	2 × 125
●/200	●/200	●/300	●/300	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–
415	415	680	640	170	170	170	170	216	216	260	260	200	200	136,6	134,4	134,4	316	316	276	316	316	296	316	316	206	6	216	306
1,5	1,5	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,2	1,5	1,0	1,5	1,5	1,5
Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ
I	I	D	D	I	I	CN	CN	I	I	I	I	D	D	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I

Frigoriferi/FoodCenter

FEA

La seguente dichiarazione merceologica standard corrisponde alle direttive emanate dalla FEA ASSOCIAZIONE SETTORIALE SVIZZERA PER GLI APPARECCHI ELETTRICI PER LA CASA E L'INDUSTRIA

Nome dell'azienda o della marca		V-ZUG SA							
Categoria di apparecchio		Frigoriferi e congelatori							
Denominazione		**Cooltronic**	**Noblesse**	**Prestige**	**Magnum eco**	**Magnum**	**Classic**	**Futura**	**Royal**
Illustrazione a pagina		128	128	129	129	129	130	130	130
Classificazione del tipo di apparecchio									
Classe di efficienza energetica		A++	A++	A++	A+++	A++	A++	A++	A++
Consumo di energia in 365 giorni[1]	kWh	227	219	230	148	222	227	212	214
Caratteristiche dell'apparecchio									
Capacità utile totale[2]	l	262	312	303	296	296	291	252	256
di cui per scomparto congelamento NoFrost	l	–	–	–	–	–	–	–	–
Capacità utile del settore refrigeratore	l	214	244	232	264	264	215	181	232
di cui per scomparto cantina max/min[3]	l/l	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–
di cui per scomparto freddo[4]	l	39	–	–	–	–	–	–	24
di cui per scomparto cubetti di ghiaccio	l	–	–	–	–	–	–	–	–
Capacità utile del settore congelatore									
di cui per scomparti contraddistinti con stelle	l	48	68	71	32	32	76	71	24
di cui per scomparto cubetti di ghiaccio	l	–	–	–	–	–	–	–	–
Marcatura a stelle[5]		****	****	****	****	****	****	****	****
Capacità di congelamento[6]	kg	5	4	8	3	3	8	8	2
Tempo di conservazione in caso di guasto[7]	h	20	20	15	14	14	15	15	15
Classe climatica[8]		SN-ST	SN	SN-ST	SN-T	SN-T	SN-ST	SN-ST	SN-ST
Livello di rumore[9]	dB(A) (re 1pW)	39	39	39	35	35	39	39	38
Procedimento di sbrinamento del settore refrigeratore									
manuale		–	–	–	–	–	–	–	–
semiautomatico		–	–	–	–	–	–	–	–
automatico		●	●	●	●	●	●	●	●
Procedimento di sbrinamento del settore congelatore									
manuale[10]		●	●	●	●	●	●	●	●
semiautomatico[10]		–	–	–	–	–	–	–	–
automatico		–	–	–	–	–	–	–	–
Forma costruttiva/contrassegno									
Apparecchio a libera installazione/sottopiano		–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–
Con piano di lavoro ad altezza tavolo		–	–	–	–	–	–	–	–
Apparecchio sottopiano/integrabile[11]		–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–
Apparecchio da incasso/integrabile[11]		●/●	●/●	●/– ●/●	●/●	●/●	●/– ●/●	●/– ●/●	●/●
Forma costruttiva speciale, vedere prospetto		–	–	–	–	–	–	–	–
Numero di porte esterne, cassetti estraibili		2/–	2/–	2/–	1/–	1/–	2/–	2/–	1/–
Battuta porta[12]		s/d/i	s/d/i	s/d/i	s/d/i	s/d/i	s/d/i	s/d/i	s/d/i
Cornice decorativa	esistente/appl. successivamente	–/–	–/–	●/– –/–	–/–	–/–	●/– –/–	●/– –/–	–/–
Dimensioni[13]									
Altezza	cm	177,8	177,8	177,8	177,8	177,8	165,1	152,4	152,4
Larghezza	cm	55	55	55	55	55	55	55	55
Profondità inclusa distanza dalla parete	cm	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5
Altezza senza piano di lavoro	cm								
Larghezza a porta o cassetti aperti	cm								
Profondità a porta o cassetti aperti	cm	115	115	115	113	113	115	115	115
Peso a vuoto[14]	kg	75	70	68	62	62	66	61	62
Dotazioni									
Temperatura regolabile per il settore congelatore									
Indipendentemente dalla temperatura del settore di refrigerazione		●	●	●	–	–	–	–	–
Unitamente alla temperatura del settore di refrigerazione		–	–	–	●	●	●	●	●
Commutatore per funzionamento continuo del settore congelatore		–	–	–	–	–	–	–	–
Spie di controllo									
Settore frigorifero Funzionamento regolare	luce verde	–	–	–	–	–	–	–	–
Indicazione temperatura	interna/esterna	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–
Segnalazione porta aperta	ottica/acustica	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
Settore congelatore Funzionamento regolare	luce verde	–	–	–	–	–	–	–	–
Esercizio continuo	luce gialla	–	–	–	–	–	–	–	–
Segnalazione guasto	ottica/acustica	●/●	●/●	●/●	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–
Segnalazione porta aperta	ottica/acustica	●/●	●/●	●/●	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–
Indicazione temperatura	interna/esterna	●/–	●/–	●/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–
Settore refrigeratore									
Portauova	n. di uova	12	12	12	12	12	12	12	12
Scomparti nella porta con sportelli ribaltabili o scorrevoli	quantità	1	1	1	1	1	1	1	1
Ripiani di posa e/o contenitori nella porta	quantità	3	3	4	4	4	4	3	4
Ripiani di posa nel settore refrigeratore	quantità	4	5	5	5	5	5	4	3
dei quali regolabili	quantità	2	2	3	3	3	3	2	2
Contenitori nel settore refrigeratore	quantità	3	4	1	2	2	1	1	4
Settore congelatore									
Scomparti nella porta	quantità	–	2	–	–	–	–	–	–
Scomparti all'interno	quantità	2	3	3	1	1	3	3	2
Altezza massima degli scomparti all'interno	cm	16,2	26,5	16,6	28	28	16,6	16,6	22,8
Cestelli, contenitori, cassetti all'interno	quantità	2	1	3	1	1	3	3	–
Stampi per cubetti di ghiaccio	quantità	1	1	1	1	1	1	1	1
Allacciamento elettrico									
Come da targhetta	V/A/W	230/10/140	230/10/110	230/10/115	230/10/80	230/10/80	230/10/115	230/10/100	230/10/100
Sicurezza e servizio									
Conforme alle norme di sicurezza svizzere		(S) Approvato da Electrosuisse							
Paese d'origine		CH	CH	CH	I	I	CH	CH	CH
Garanzia		2 anni							
Assistenza tecnica		V-ZUG SA							
Istruzioni per l'uso	t/f/i	●							
Istruzioni di montaggio		●							
Nome e indirizzo dell'offerente		V-ZUG SA, Industriestrasse 66, 6301 Zugo							

in cooperazione con le organizzazioni dei consumatori. La dichiarazione merceologica è conforme alle norme IEC INTERNATIONAL ELECTROTECNICAL COMMISSION (Commissione tecnica CT 59).

	Frigoriferi e congelatori									
	De Luxe	**Optima 3**	**Optima 2**	**Perfect eco**	**Perfect**	**Perfect V**	**Ideal**	**Komfort**	**Winecooler SL 60**	**Polaris S**
	131	131	131	132	132	132	133	133	135	139
	A++	A++	A++	A+++	A++	A++	A++	A++	A	A++
	204	202	202	128	192	192	158	148	145 [15]	359
	281	255	260	224	224	224	154	125	149	562
	–	–	–	–	–	–	–	–	–	177
	257	235	240	201	201	201	138	109	149	385
	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–
	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
									–	
	24	20	20	23	23	23	16	16	–	177
	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	****	****	****	****	****	****	****	****	–	****
	2	2	2	2	2	2	2	2	–	12
	15	12	12	12	12	12	11	10	–	16
	SN-ST	SN-T	SN-T	SN-T	SN-T	SN-T	SN-ST	SN-ST	SN-ST	SN-T
	38	36	36	32	35	39	39	39	39	44
	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	●	●	●	–	–
	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	–	–	–	–	–	–	–	–	–	●
	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–
	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	●/–	–/–	–/–
	●/– ●/●	●/●	●/●	●/●	●/– ●/●	●/–	●/– ●/●	●/–	●/–	–/–
	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	1/–	1/–	1/–	1/–	1/–	1/–	1/–	1/–	1/–	2/–
	s/d/i	s/d/i	s/d/i	s/d/i	s/d s/d/i	s/d	s/d/i	s/d/i	s/d	–
	●/– –/–	–/–	–/–	–/–	●/– –/–	–/–	●/– –/–	●/●	–/–	–/–
	152,4	152,4	152,4	127,0	127,0	127,0	88,9	76,2	87,3	176
	55	55	55	55	55	55	55	55	55	91
	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5	60,5	58	60,5	76,1
	115	112	112	109	109	109	115	115	114	116
	61	56	56	51	51	51	34	35	48	163
	–	–	–	–	–	–	–	–	–	●
	●	●	●	●	●	●	●	●	–	–
	–	–	–	–	–	–	–	–	–	●
	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	–/●
	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	–/●
	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	●/●
	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/●
	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/●
	12	12	12	12	12	12	12	6	–	12
	1	1	1	1	1	1	1	1	–	1
	4	4	4	4	4	4	3	2	–	4
	4	4	6	5	5	5	3	2	6	4
	2	4	5	4	4	4	2	1	1	3
	4	3	2	2	2	2	1	1	–	3
	–	–	–	–	–	–	–	–	–	4
	2	1	1	1	1	1	1	1	–	3
	22,8	17,5	17,5	19	19	19	13,4	12,7	–	–
	–	–	–	–	–	–	–	–	–	2
	1	1	1	1	1	1	1	1	–	–
	230/10/100	230/10/80	230/10/80	230/10/90	230/10/90	230/10/90	230/10/75	230/10/65	230/10/100	230/10/300
	CH	I	I	I	I	I	CH	CH	CH	CN

Spiegazioni

● Sì, compreso.
– Non compreso.

1) Consumo energetico in 365 giorni secondo DIN EN 153, edizione 1990. I dati si riferiscono a 230 V - 50Hz. I dati relativi al consumo consentono un paragone tra diversi apparecchi. Durante il funzionamento i valori possono discostarsi da quelli indicati.
2) Inclusi lo scomparto cantina e freddo nonché congelatore, se esistenti.
3) Scomparto per l'immagazzinaggio a temperature più alte, tra +8 e +14 °C.
4) Scomparto per l'immagazzinaggio a temperature più basse, tra +3 e -2 °C.
5) * = scomparto con -6 °C o meno. ** = scomparto con -12 °C o meno. *** = scomparto con -18 °C o meno. **** = scomparto congelatore e surgelatore a -18 °C o più freddo e una capacità di congelamento minima.
6) La capacità di congelamento come indicata può essere ottenuta a seconda del tipo di costruzione solo dopo aver impostato il funzionamento continuo e non può essere ripetuta dopo 24 ore. Osservare le istruzioni d'uso.
7) Tempo di incremento temperatura fino a -9 °C con settore congelatore completamente pieno. Con carichi inferiori i tempi si abbreviano.
8) Classe climatica SN: temperatura ambiente da +10 a +32 °C. Classe climatica N: temperatura ambiente da +16 a +32 °C. Classe climatica ST: temperatura ambiente da +16 a +38 °C. Classe climatica T: temperatura ambiente da +16 a +43 °C.
9) Livello di rumore misurato secondo la norma EN 60704-2-14.
10) Prima dello sbrinamento è necessario estrarre i cibi congelati.
11) Integrabile utilizzando un'anta del mobile.
12) Battuta porta: s - sinistra, d - destra, i - intercambiabile.
13) Dimensioni della nicchia in caso di apparecchi da incasso o sottopiano (misure minime).
14) Assicurarsi che il mobile o la parete possano supportare il peso dell'apparecchio con il suo contenuto.
15) Consumo energetico con temperatura interna a 12 °C in 365 giorni (con temperatura ambiente di 25 °C).

Attenzione: aggiornamento dati tabella 01/2013. Con riserva di ulteriori modifiche.

Centri espositivi e di consulenza

4052 Basilea
Münchensteinerstrasse 43
tel. 061 416 06 70, fax 061 416 06 79
basel@vzug.ch
Lu–Gio ore 8.00–12.00/13.30–17.00
Ve ore 8.00–12.00/13.30–16.00

2504 Bienne
Grenchenstrasse 5
tel. 032 328 66 66, fax 032 328 66 67
biel@vzug.ch
Lu–Ve ore 8.00–12.00/13.30–17.00

1066 Epalinges/Losanna
Chemin de l'Arzillier 2
tel. 021 654 27 27, fax 021 654 27 20
lausanne@vzug.ch
Lu–Ve ore 8.00–12.00/13.30–17.00

6500 Bellinzona
Viale Portone 3
tel. 091 825 62 32, fax 091 825 42 47
bellinzona@vzug.ch
Lu–Gio ore 8.45–12.00/13.30–17.00
Ve ore 8.45–12.00/13.30–16.15

7000 Coira
Kasernenstrasse 90
tel. 081 300 17 67, fax 081 300 17 68
chur@vzug.ch
Lu–Ve ore 8.00–12.00/13.00–17.00

9000 San Gallo
Vadianstrasse 59
tel. 071 223 24 28, fax 071 223 24 22
st.gallen@vzug.ch
Lu–Ve ore 7.30–12.00/13.30–17.00

3075 Rüfenacht/Berna
Worbstrasse 87
tel. 031 838 70 60, fax 031 838 70 61
bern@vzug.ch
Lu–Ve ore 8.00–12.00/13.00–17.00

1216 Ginevra Cointrin
Avenue Louis-Casaï 79
tel. 022 344 44 45, fax 022 344 44 82
genf@vzug.ch
Lu–Ve ore 9.00–13.00
(mercoledì chiuso)

6301 Zugo
ZUGORAMA, Baarerstrasse 124
tel. 041 767 67 67, fax 041 767 61 65
zugorama@vzug.ch
Lu–Ve ore 9.00–18.00
Sa ore 9.00–14.00

Per una consulenza ottimale, vi preghiamo di fissare un appuntamento.

Per contattare V-ZUG

Vendita
tel. 041 767 67 88, fax 041 767 61 61
kundenbestellung@vzug.ch

Ricambi
tel. 041 767 67 84, fax 041 767 96 62
ersatzteildienst@vzug.ch

Assistenza
tel. 0800 850 850 (gratis)
vzug@vzug.ch

V-ZUG SA
Industriestrasse 66, 6301 Zugo
tel. 041 767 67 67, fax 041 767 61 61
vzug@vzug.ch

L'avanguardia in cucina e in lavanderia